

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta-
épinards,
sauce tomate basilic



(Plat complet)

DESSERT

Laitage fermier



MARDI

Betteraves en
vinaigrette

Escalope de volaille
sauce vallée d'Auge



Beignets de brocolis

Fruit frais



JEUDI

Melon



Gratin de pâtes au
jambon



(Plat complet)

Crème dessert au
chocolat

VENREDI

Tomates et concombres
en vinaigrette



Beignets de calamar
sauce ketchup

Purée de courgettes

Moelleux à l'abricot



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

*Les fruits et légumes sont bio



Repas à thème



Préparation maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 896VBT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !