

























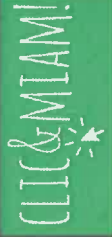


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées (HVE)	Salade de pâtes aux poivrons et Mimollette	Tomates et mozzarella (HVE)	Emincé bicolore	Duo de melon et pastèque (HVE)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lieu sauce au chorizo et poivrons Riz	Sauté de poulet sauce Suprême (BBC) Carottes au cumin (HVE)	Chili végétarien Riz	Flammenkueche (lardons HVE) Salade verte (HVE)	Bœuf à la Méditerranéenne Boulgour à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage (AOP)	Fromage ou Laitage (AOP)	Fromage ou Laitage	Fromage ou laitage (AOP)	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Fruit frais	Crème au caramel	Panna cotta aux fruits rouges	Yaourt aromatisé
 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  Producteurs locaux Boulangerie locale  Plats contenant du porc  Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 Dessert maison  Produit bio				
 <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : MARMAGNE</p>					
<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>					
<p><small>Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.</small></p>					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Tzaziki (HVE)	Taboulé	Mortadelle	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson au beurre blanc (MSC) Chou-fleur gratiné à la béchamel (HVE)	Paupiette de veau Purée	Poisson pané Epinards à la crème (HVE)	Emincé de bœuf au paprika (BBC) Haricots blancs	Tortilla Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage (AOP)	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage (AOP)	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Fruit frais	Compote et madeleine	Cookies
 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  Producteurs locaux Boulangerie locale  Plats contenant du porc  Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison.	 Dessert maison  Produit bio	 AB	 AB	 AB	
<p style="text-align: center;">LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> <p style="text-align: center;"><small>Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.</small></p>					
 <p style="text-align: center;">Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : MARMAGNE</p>					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc	Melon (HVE)	Taboulé	Carottes râpées à l'Orientale (HVE)	Tomate farcie au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hoki sauce Thermidor Riz	Macaronis (bio) gratinés à la sauce tomate	Emincé de dinde à la Normande Panaché de haricots	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule	Porc au caramel (HVE) Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage (AOP)	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage (AOP)
DESSERT	Fruit frais	Velouté aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Milk shake à la banane et aux fruits rouges
 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  Producteurs locaux Boulangerie locale  Plats contenant du porc  Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 Dessert maison  Produit bio	<div style="background-color: #008080; color: white; padding: 10px; text-align: center;">  <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : MARMAGNE</p> </div>			
LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !					
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.					