

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves maïs
BIO nature



Tomates basilic
nature

Taboulé BIO



Pastèque BIO



Crêpe au fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes
bolognaises VBF

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Cordon bleu de
volaille

Frites au four

Poulet rôti à
l'estragon

Mitonnée de
légumes HVE

Chili con carne



Riz créole BIO



Blanquette de
poisson

Pennes BIO



PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré BIO



Chantailou

Fromage fondu
BIO



Yaourt aromatisé

Tartare nature

DESSERT

Galette St Michel 2
paquets par
personne

Fruit frais BIO



Crème dessert
vanille


Cake au citron



Fruit frais HVE


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


Produit issu de l'agriculture biologique


Fabrication maison


Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : STSENOUX35

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

ST SENOUX

Semaine du 15/07 au 21/07

MENU

GOÛTERS DE LA SEMAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

GOÛTERS

Madeleine Goûter x2

Compote Goûter

Yaourt aromatisé

Fruit goûter

Dessert lacté vanille

Barre bretonne

Fruit Goûter

Palmier x2 Goûter

Compote pomme fraise

Dessert lacté chocolat