



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas nature	Radis nature HVE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé	Melon HVE
Déclinaison sans viande	Salade de haricots verts et maïs nature				
PLAT CHAUD	Escalope de volaille à la crème	Dos de colin MSC sauce citron	Gigot d'agneau forestière	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé ketchup
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager		Tarte aux légumes	Boulettes végétales sauce tomate	
GARNITURE	Choux fleurs HVE persillés	Pommes vapeur quartier HVE	Boulgour BIO	Haricots beurre HVE	Farfalles HVE
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Cantafrais	Tomme noire	Petit suisse BIO	Kiri crème
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé BIO	Mousse chocolat au lait	Cake pépites de chocolat	Fruit frais BIO
LES GOÛTERS	Moelleux nature Compote pomme fraise	Pain Pâte à tartiner Jus de pomme	Brioche pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Pain Mimolette Jus d'orange	Petit fourré au chocolat Flan nappé caramel



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



Produits locaux HVE



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes entières de porc, bœuf servies dans votre restaurant sont 100% françaises. VBF OU VPF



Fabrication Maison

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : V8EVT

Verneuil

Semaine du 27/05 au 02/06

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève...)

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