

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade marco polo 	Œuf dur et dosette mayonnaise	Saucisson ail HVE 
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Cordon bleu de volaille  Jeunes carottes persillées	Chili sin carne (plat végétarien)  Riz nature	Dos de colin MSC sauce citron  Brunoise de légumes provençale
PRODUIT LAITIER		Chantailou	Mimolette	Fromage du jour BIO 
DESSERT		Fromage blanc sucré	Compote pomme mangue	Tarte aux pommes

 Produit de saison

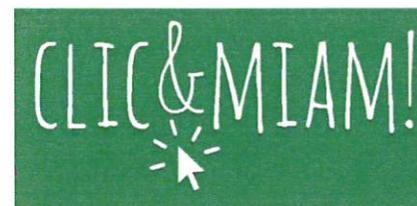
 Contient du porc

 Fromage à la coupe

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Dessert fait Maison

 Menu à thème



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GUIGNE45



# MENU

Ecole de Guigneville

Semaine du 28/04 au 04/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette		Taboulé de boulgour
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Lasagnes bolognaises VBF  Salade verte	Saute de porc HVE à l'estragon   Purée de brocolis		Poisson meunière MSC nature  Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre mélange		Rondelé Ail et Fines Herbes
DESSERT	Sablé des Flandres	Fruit frais 		Cake aux framboises



Produit de saison



Fromage à la coupe



Dessert fait Maison



Contient du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu à thème



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GUIGNE45

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.