

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

















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


Code à saisir : LIO147

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

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Pommes de terre façon piémontaise 	Œuf dur mayonnaise	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée  	Croq fromage	Aiguillettes de volaille au paprika	Rôti de porc HVE sauce normande  	Dos de colin MSC au beurre blanc 
	Lentilles	Petits pois BIO / Riz créole 	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Tortis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Buchette de chevre	(AVR) St Moret	Emmental BIO 	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	Fruit frais HVE  	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Beignet framboise

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

CLIC&MIAM!

















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


Code à saisir : LIO147

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Coleslaw BIO  	Radis HVE et beurre  	Œuf dur mayonnaise	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière  	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Raviolins au fromage sauce tomate 	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 
	Gratin de choux fleurs et pdt 	Pommes vapeur BIO 	Semoule HVE 	X	Haricots verts BIO / Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam	Emmental	Chanteneige BIO 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote de pommes coing coupelle	Liégeois vanille	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Cake au citron 

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

CLIC&MIAM!

















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

Code à saisir : LIO147

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE 	Céleri BIO rémoulade 	Pizza au fromage 	Duo de choux râpés vinaigrettes 	Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois BIO / Haricot blanc à la tomate 	Poisson meunière MSC nature  Purée de carottes	Gratiné de poisson à la provençale Haricots beurre	Waterzooï de volaille  Pommes vapeur 	Tortis provençale aux lentilles  X
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert BIO 	Gouda	Petit suisse sucré 	Yaourt sucré BIO de la ferme Pivette et Palorette 
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais HVE 	Crème dessert chocolat	Gaufre au sucre 	Fruit frais BIO 

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : LIO147

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Salade Berlinoise à la volaille	Emincé bicolore BIO  	Salade de pommes de terre emmental tomates BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière  	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine 	Haché de veau sauce normande	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Beignets au calamar et quartier de citron
	Haricots verts BIO 	Semoule HVE 	Coquillettes	Riz BIO 	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Brie pointe	Emmental BIO 
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO  	Fruit frais HVE  	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt 

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

CLIC&MIAM!

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


Code à saisir : LIO147

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**



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

Code à saisir : LIO147

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

* Suivant le contrat

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