

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO 	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) 	Médaille de surimi mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale (Palet végétarien)   Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau marengo Ratatouille	Aiguillettes de volaille au paprika (Nugget's de blé) Macaronis	
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO de la ferme Pivette et Palorette  	Mimolette	Samos	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat (Purée de pommes)	Cake pépites de chocolat 	


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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

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

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

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

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées nature BIO 	Radis beurre	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée (Galette de légumes et mozzarella)   Petits pois HVE 	Dos de colin MSC Dieppoise  Purée de pommes de terre	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic (Nugget's de blé) Semoule HVE 	
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits BIO 	Carré de l'est	
DESSERT	Crème dessert vanille caramel BIO ferme Pivette et Palorette  	Fruit frais 	Compote pomme abricot HVE 	

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

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

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

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

 **Repas à thème**










Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature (Salade de riz mexicaine) 	Betteraves HVE vinaigrette 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise (Crêpe au fromage)   Haricots beurre HVE 	Poisson pané MSC sauce citron  Pommes vapeur quartier		
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré		
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 		

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

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

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

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

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Macédoine mayonnaise

Pommes de terre
Cauchoises au jambon
(Pommes de terre
ciboulette)



Taboulé BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saute de porc HVE crème de
champignons
(Poisson crème de
champignons)



Croq fromage



Filet de poulet LNA FR à la
crème
(Aiguillettes de blé panées)



Gratiné de poisson au
fromage MSC



Petits pois HVE



Pommes persillées

Riz



Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Brie pointe

Petit suisse aux fruits BIO



Camembert



Emmental BIO



DESSERT

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Fruit frais BIO



Cake aux pommes



Banane



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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

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

Contient du porc

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette



Tomates nature

Pastèque


PLAT CHAUD ET GARNITURES


Aiguillettes de volaille FR sauce dijonnaise (Aiguillettes de blé panées)

Haricots verts

Rôti de porc HVE sauce charcutière (Galette de légumes)  

Beignets de brocolis

Dos de colin MSC au beurre blanc 

Pommes vapeur quartier HVE 

PRODUIT LAITIER

Petit beurre biscuit

Coulommiers

(AVR) St Moret

DESSERT

Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris  

Liégeois vanille (Compote de fruits)

Gâteau au chocolat 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

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

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

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

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat