

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise



Radis HVE et beurre



Melon



Taboulé BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Omelette nature



Saucisse HVE grillée
(Palet végétarien à
l'italienne)



Hachis parmentier
(Hachis parmentier aux
lentilles)



Ratatouille BIO



Haricots blancs

Salade iceberg

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Petit suisse aux fruits BIO



Rondelé BIO



Emmental BIO



DESSERT

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Gâteau aux courgettes et
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

Quiche lorraine
(Tarte au fromage)



Betteraves HVE vinaigrette



Salade de Minis Rillons
(Salade tomates et œuf)



Salade mancelle
(Salade de pommes de
terre nature)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau milanaise
(Galette de quinoa)

Galette de légumes



Emincé de poulet LNA FR
forestière
(Palet végétarien)



Jambon CE2 sauce
Dijonnaise
(Boulettes de soja)



Courgettes provençale BIO



Pommes vapeur quartier
HVE



Coquillettes BIO



Petits pois HVE



PRODUIT LAITIER

Carré ligueil

Petit suisse sucré

Buchette de chevre



Gouda

DESSERT

Crème dessert vanille caramel
BIO ferme Pivette et Palorette



Fruit frais BIO



Poire au sirop



Liégeois chocolat
(Purée de pommes)

 **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

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse HVE grillée
(Galette de quinoa)



Cordon bleu de volaille
sauce tomate
(Croustillant fromage)

Chili Végétarien aux
haricots rouges



Dos de colin MSC sauce
citron



Purée de pommes de terre BIO



Haricots beurre

Riz BIO



Duo de carottes et
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

St Moret BIO



Petit suisse aux fruits BIO



Coulommiers BIO



Saint paulin

DESSERT

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Compote de pommes
banane

Brownie



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	Carottes râpées nature BIO 	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Concombre bulgare BIO 	Pizza au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière (Pané de sarazin)   Lentilles	Crêpe au fromage  Haricots verts BIO 	Cheeseburger VBF (Fish burger) Frites	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  	Compote pomme abricot HVE 	Flan pâtissier local 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**

CLIC&MIAM!

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

Betteraves HVE vinaigrette 

Taboulé BIO 


Salade de pâtes Marco Polo


Tomates BIO nature 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Raviolis au bœuf et fromage râpé
(Tortellini ricotta épinard)

Nugget's de blé ketchup 

Emincé de poulet LNA FR sauce cantadou aux herbes (Palet fromager) 

Jambon blanc HVE froid (Oeufs dur mayonnaise) 

X

Courgettes provençales BIO 

Petits pois HVE 

Chips

PRODUIT LAITIER

Edam

Carré de l'est


Camembert BIO 

Emmental portion

DESSERT

Compote de pommes HVE 

Mousse chocolat au lait (purée de pomme)

Gâteau aux courgettes et chocolat 

Banane BIO 

 **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