

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) 	Betteraves HVE vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet LNA FR à la moutarde  Printanière de légumes	Lasagnes bolognaises VBF (Tortellinis ricotta épinards sauce tomate) Salade iceberg	Jambon CE2 à l'échalote (dos de colin)   Petits pois HVE 	Dos de colin MSC sauce crème  Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit suisse aux fruits BIO 	Gouda
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt 



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 (betteraves nature) 	Tomates BIO nature 	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille LNA FR (Boulettes végétales)  Haricots verts BIO 	Paupiette au veau forestière (Pané de sarrasin) Purée de pommes de terre	Couscous végétarien BIO  Semoule du couscous	Poisson pané MSC  Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Brie pointe	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris 	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille (Compote de fruits)	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	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	Coleslaw BIO 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Macédoine mayonnaise	Pastèque BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce tomate (Dos de colin)  Haricots blancs à la tomate 	Filet de poulet LNA FR à la crème (Croustillant fromager)  Petits pois BIO 	Tortis provençale aux lentilles  X	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO 	Mimolette	Rondelé BIO 	Coulommiers BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Smoothie pomme fraise	Crème dessert vanille

 **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	Ceuf dur mayonnaise	Concombre bulgare BIO  	Melon HVE  	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tender de légumes  Haricots verts BIO 	Saucisse CE2 grillée (Galette de quinoa)   Lentilles	Poulet paëlla LNA FR (Palet végétarien maraîcher)  Riz paëlla au chorizo (porc) (Riz paëlla sans chorizo) 	Accras de poisson Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris  	Tomme noire	Camembert
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO 	Yaourt velouté aux fruits	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 	Salade de penne au pesto veggie 	Concombre bulgare BIO 	Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc FR à la dijonnaise (Galette de quinoa)  Flageolets	Arancini tomate mozzarella bio  Petits pois HVE 	Hachis parmentier BIO (Hachis parmentier végétal)  Salade iceberg	Colin MSC sauce du jour  Haricots beurre provençale
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Madeleine	Gouda	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Compote de pommes HVE 	Riz au lait 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**



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