

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Médailлон de surimi mayonnaise (Pomelos) Duo de Saucissons 	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette (Salade de pommes de terre aux légumes) Salade de pennes au pesto veggie		
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Escalope de volaille à la crème (Pané de blé) Gratin de choux fleurs et pdt	Haché de veau marengo Haricots verts BIO  Riz sauvage		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt sucré Local HVE 	Coulommiers BIO 		
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais BIO  Compote de pommes HVE 	Liégeois vanille (Compote de fruits) Tiramisu spéculoos		



Produits locaux



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pommes de terre façon piémontaise	Radis HVE et beurre Concombre bulgare	Pastèque Tomates nature	Taboulé BIO Coquillettes à la parisienne
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Omelette nature Beignets de brocolis	Saucisse de Toulouse HVE grillée (Saucisse de volaille grillée / Galette de quinoa) Haricots blancs Epinards branche HVE à la crème	Hachis parmentier (Hachis parmentier aux lentilles) Salade iceberg	Poisson meunière MSC sauce citron (Nugget's de blé) Haricots beurre Semoule HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Rondelé BIO	Buchette de chevre
<b>DESSERTS</b>	Mousse chocolat au lait (purée de pomme) Crème au caramel	Fruit frais BIO Poire au sirop	Compote de pommes HVE Fruit frais	Cake au citron



Produits locaux



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Concombre bulgare

Salade mancelle  
(Salade de pdt nature)



Salade de pois chiches et feta

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Poisson pané  
(Nugget's de blé)

Pommes vapeur quartier

Côtes de blettes persillées

Sauté de volaille au paprika  
(Galette de quinoa)

Boulgour BIO

Poêlée paysanne

Jambon HVE sauce  
Dijonnaise  
(Rôti de dinde sauce  
Dijonnaise / Palet  
végétarien maraîcher)

Petits pois HVE



Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Carré ligueil

Vache qui rit BIO

Gouda BIO



DESSERTS

Compote pomme abricot  
HVE



Fruit frais



Liégeois vanille  
(Compote de fruits)

Crème dessert praliné

Beignet chocolat noisette



Produits locaux



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine mayonnaise  Betteraves vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise  Saucisson ail 	Guacamole et tortillas 	Melon  Tomates nature 
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Palet végétarien à l'italienne   Purée de pommes de terre BIO   Poêlée campagnarde	Cordon bleu de volaille sauce tomate (Crustillant fromage)  Harcots beurre  Macaronis	Chili con carne (Chili sin carne)  Riz créole BIO 	Dos de colin MSC sauce citron (Crêpe au fromage)  Duo de carottes et pommes de terre 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits BIO 	St Moret BIO 	Coulommiers BIO 	Saint paulin
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais BIO   Compote de pommes HVE 	Yaourt velouté aux fruits  Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 	Churros au chocolat 



Produits locaux



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées nature BIO  Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare Salade de pommes de terre emmental tomates	Concombre bulgare BIO  Tomates nature 	Pizza au fromage
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Saucisse de Toulouse HVE grillée (Saucisse de volaille grillée /   ) Palet végétarien à l'italienne Lentilles Courgettes sautées	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème (Crustillant fromager) Haricots verts BIO  Riz créole	Omelette nature Frites HVE au four  Salade verte	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate  Ratatouille  Semoule HVE 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental BIO 
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais BIO  Compote de pommes HVE 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  Liégeois vanille	Compote de pommes HVE  Poire au sirop	Gâteau aux courgettes et chocolat 
 <b>Produits locaux</b>	 <b>Patisserie élaborée dans notre cuisine</b>  <b>Plat contenant du porc</b>  <b>Plat végétarien *</b>  <b>Repas à thème</b>			
 <b>Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*</b>				
 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a> Code à saisir : CUEDD4			
 <b>Produit issu de l'agriculture biologique *</b>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>			
<p>* Selon contrat</p>				

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette 	Taboulé BIO  Salade de pommes de terre charcutière 	Salade Marco Polo (Salade de pâtes végétarienne) Salade de riz niçoise	Tomates BIO nature 

<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Raviolis au bœuf et fromage râpé (Tortellini ricotta épinard) 	Nugget's de blé ketchup Courgettes provençales BIO 	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes (Palet fromager / Crêpe au fromage) Petits pois HVE 	Jambon blanc HVE froid (Jambon de dinde / Oeufs dur mayonnaise)  Chips
-----------------------------------	---	---	--	--

<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Carré de l'est	Camembert BIO 	Emmental portion
------------------------	------	----------------	---	------------------

<b>DESSERTS</b>	Compote de pommes HVE 	Mousse chocolat au lait (purée de pomme) Crème dessert vanille	Cake aux pommes 	Banane BIO 
-----------------	---	---	---	--



Produits locaux



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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

\* Selon contrat