

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Médailлон de surimi
mayonnaise
(Pomelos)

Duo de Saucissons



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Escalope de volaille à la
crème
(Pané de blé)

Gratin de choux fleurs et
pdt

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré Local HVE



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



MARDI

Salade de pommes de terre
thon ciboulette tomates
vinaigrette
(Salade de pommes de terre
aux légumes)

Salade de penne au pesto
veggie

Haché de veau marengo

Haricots verts BIO



Riz sauvage

Coulommiers BIO



Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Tiramisu spéculoos

JEUDI

VENDREDI



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 *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Omelette nature



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



DESSERTS

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Crème au caramel

MARDI

Radis HVE et beurre



Concombre bulgare



Saucisse de Toulouse HVE
grillée (Saucisse de volaille
grillée / Galette de quinoa)



Haricots blancs

Epinards branche HVE à la
crème



Fromage frais aux fruits BIO



Fruit frais BIO



Poire au sirop



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème

JEUDI

Pastèque



Tomates nature



Hachis parmentier
(Hachis parmentier aux
lentilles)

Salade iceberg

Rondelé BIO



Compote de pommes HVE



Fruit frais



VENDREDI

Taboulé BIO



Coquillettes à la parisienne



Poisson meunière MSC
sauce citron
(Nugget's de blé)



Haricots beurre

Semoule HVE



Buchette de chevre

Cake au citron



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

* Selon contrat



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 *

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 *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Macédoine mayonnaise

Betteraves vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

Saucisson ail



Guacamole et tortillas



Melon



Tomates nature



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Palet végétarien à
l'italienne



Purée de pommes de terre
BIO



Poêlée campagnarde

Cordon bleu de volaille sauce
tomate
(Croustillant fromage)

Haricots 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

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



St Moret BIO



Coulommiers BIO



Saint paulin

DESSERTS

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 *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

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

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Betteraves vinaigrette



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE
grillée
(Saucisse de volaille grillée /
Palet végétarien à
l'italienne)



Lentilles

Courgettes sautées

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



MARDI

Salade de pommes de terre
tomates oeuf sauce tartare

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à la crème
(Croustillant fromager)



Haricots verts BIO



Riz créole

JEUDI

Concombre bulgare BIO



Tomates nature



Omelette nature

Frites HVE au four



Salade verte

VENDREDI

Pizza au fromage

Pavé de poisson blanc MSC
sauce tomate



Ratatouille



Semoule HVE



Emmental BIO



Gâteau aux courgettes et
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 *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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 HVE vinaigrette



Taboulé BIO



Salade de pommes de terre
charcutière



Salade Marco Polo
(Salade de pâtes
végétarienne)

Salade de riz niçoise

Tomates BIO nature



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Raviolis au bœuf et
fromage râpé
(Tortellini ricotta épinard)

X

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

PRODUIT LAITIER

Edam

Carré de l'est

Camembert BIO



Emmental portion

DESSERTS

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 *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

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

* Selon contrat