


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



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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

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

*** Selon contrat**

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise

Radis HVE et beurre



Pastèque



Taboulé BIO



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Fromage frais aux fruits
BIO



Rondelé BIO



Buchette de chevre

DESSERTS

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre
cuisine












Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves BIO vinaigrette 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade mancelle (Salade de pdt nature) 
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 	Liégeois vanille (Compote de fruits)	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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Guacamole et tortillas



Melon



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



Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Churros au chocolat



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

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

* 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 ***

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



Salade de pommes de
terre tomates oeuf sauce
tartare

Concombre bulgare BIO



Pizza au fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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
(Croustillant fromager)



Haricots verts BIO



Riz créole

Omelette nature

Frites HVE au four



Salade verte

Pavé de poisson blanc
MSC sauce tomate



Ratatouille



Semoule HVE



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Mimolette

Buchette de chevre

Emmental BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Crème dessert chocolat
BIO ferme Pivette et
Palorette



Compote de pommes HVE



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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre
cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette



Taboulé BIO



Salade Marco Polo
(Salade de pâtes
végétarienne)

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)

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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Pâtisserie élaborée dans notre
cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

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

* Selon contrat