

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon 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 *



Patisserie 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	Pommes de terre façon piémontaise	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 *



Patisserie élaborée dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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 *



Patisserie 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	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 (Crustillant 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
Produits locaux		Repas à thème		
Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*		Plat contenant du porc		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Plat végétarien *		
Produit issu de l'agriculture biologique *		Patisserie élaborée dans notre cuisine	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : FUE33M	

* Selon contrat

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	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
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 (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 
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 *



Patisserie 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 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) 	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 *



Patisserie élaborée dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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