

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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 penne au pesto
veggie

**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



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 *



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 : CVAL14

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

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 : CVAL14

* 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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



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 *



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

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 : CVAL14

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 : CVAL14

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

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

 Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

 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 *

 Repas à thème



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

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

Code à saisir : CVAL14