

| | 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 pennes 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 *


 Patisserie 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 | Pommes de terre façon piémontaise | Radis HVE et beurre ☀️✓ Concombre bulgare ☀️ | Pastèque ☀️ Tomates nature ☀️ | Taboulé BIO AB Coquillettes à la parisienne 🍋 |
| 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 AB | Fromage frais aux fruits BIO AB | Rondelé BIO AB | Buchette de chevre |
| DESSERTS | Mousse chocolat au lait (purée de pomme) Crème au caramel | Fruit frais BIO AB 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

Code à saisir : CVAL14

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


 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 (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  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

Code à saisir : CVAL14

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

* Selon contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|--|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | 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 |
| 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  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  |



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

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) | 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 *



Patisserie 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 !**