

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Pommes de terre au thon (Pommes de terre nature)	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail (Roulade pure volaille sans porc /Oeuf dur mayonnaise)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate (Croustillant fromage) Pommes sautées Choux de bruxelles	Paupiette de veau charcutière (Omelette) Haricots verts BIO Blé pilaf	Tortis provençale aux lentilles X	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise (Steak végétal) Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé céréales BIO	Emmental BIO	Buchette de chevre
DESSERTS	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Smoothie pomme fraise 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

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	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées nature	Céleri BIO rémoulade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X Salade verte		Jambon HVE persillade (Rôti de dinde persillade / Poisson persillade / nugget's de blé nature) Boulgour BIO Fondue de poireaux	Dos de colin MSC sauce crème (Omelette à la creme) Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO		Edam	Carré de l'est
DESSERTS	Fruit frais BIO		Compote pomme abricot HVE	Eclair 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 *



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	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves BIO vinaigrette	Salade chèvre tomate croûtons	Pâté de campagne HVE (Pomelos)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Galette de légumes Haricots beurre Pommes vapeur quartier	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic (Falafels de pois chiche sauce tomate) Semoule HVE Epinards branche HVE à la crème	Viandes cassoulet (Saucisse de volaille / Galette de quinoa) Haricots blancs à la tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC (Croisillon au fromage) Duo de carottes jaunes et oranges Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris	Tomme noire	Chanteneige BIO
DESSERTS	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Fruit frais BIO	Clafoutis aux abricots	Yaourt velouté aux 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	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salade deauvillaise (Chou blanc nature) 	Pommes de terre au thon (Pommes de terre nature)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour (Croutillant fromager)  Petits pois HVE  Coquillettes	Omelette sauce tomate  Pommes rissolées HVE  Salade verte	Hachis parmentier BIO (Hachis parmentier végétal)  Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron (Nugget's de blé quartier de citron) Ratatouille Pennes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental BIO 	Brie pointe
DESSERTS	Liégeois chocolat (Purée de pommes)	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL HVE 

 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