

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Chou blanc au curry
vinaigrette



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu de volaille
sauce tomate
(Croustillant fromage)

Pommes sautées

Choux de bruxelles

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



MARDI

Pommes de terre au thon
(Pommes de terre nature)

Salade de pâtes concombres
mais tomate vinaigrette

Paupiette de veau
charcutière
(Omelette)

Haricots verts BIO



Blé pilaf

Sablé céréales BIO



Yaourt aromatisé HVE de la
ferme Muris



Fromage blanc sucré

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Tomates nature

Tortis provençale aux
lentilles



X

Emmental BIO



Smoothie pomme fraise BIO



VENDREDI

Saucisson ail
(Roulade pure volaille sans
porc /Oeuf dur mayonnaise)



Médailon de surimi
mayonnaise

Pavé de poisson blanc MSC
Dieppoise
(Steak végétal)



Purée de potiron

Buchette de chevre

Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Crème dessert 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 : CUEDD4

**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



Macédoine mayonnaise

Betteraves vinaigrette



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 crème)



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Edam

Carré de l'est

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Compote pomme abricot
HVE



Fruit frais



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 *



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pépinettes maïs et tomates

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Betteraves BIO vinaigrette



Coleslaw



Salade chèvre tomate
croûtons



Pâté de campagne HVE
(Pomelos)



Mortadelle



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



Entremets praliné

Fruit frais BIO



Compote pomme fraise

Clafoutis aux abricots



Yaourt velouté aux fruits

Fromage blanc aromatisé
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 *



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 : CUEDD4

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)

Pomelos sucre

Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce du
jour



(Croustillant 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 HVE



Compote de pommes
banane

Fruit frais



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 *



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat