

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)



Médaille 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 : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate



X

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Carottes râpées nature



Macédoine mayonnaise

Jambon HVE persillade
(Rôti de dinde persillade /
Poisson persillade / nugget's de
blé nature)



Boulgour BIO



Fondue de poireaux

Céleri BIO rémoulade



Betteraves vinaigrette



Dos de colin MSC sauce crème
(Omelette à la crème)



Beignets de brocolis

Edam

Carré de l'est

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 : CVAL14

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

*** Selon contrat**

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pépinettes maïs et tomates

Salade de pommes de terre
emmental tomates

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Galette de légumes



Haricots beurre

Pommes vapeur quartier

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



DESSERTS

Crème dessert chocolat BIO
ferme Pivette et Palorette



Entremets praliné

MARDI

Betteraves BIO vinaigrette



Coleslaw



Boulettes de bœuf VBF sauce
tomate basilic
(Falafels de pois chiche sauce
tomate)

Semoule HVE



Epinards branche HVE à la crème



Yaourt sucré HVE de la ferme
Muris



Fruit frais BIO



Compote pomme fraise

JEUDI

Salade chèvre tomate croûtons



Viandes cassoulet
(Saucisse de volaille / Galette de
quinoa)



Haricots blancs à la tomate



Clafoutis aux abricots



VENDREDI

Pâté de campagne HVE
(Pomelos)



Mortadelle



Gratiné de poisson au fromage
MSC
(Croisillon au fromage)



Duo de carottes jaunes et
oranges

Blé pilaf

Chanteneige BIO



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 : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce du jour
(Croustillant fromager)



Petits pois HVE



Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

DESSERTS

Liégeois chocolat
(Purée de pommes)

Crème dessert vanille

MARDI

Bâtonnets de carottes sauce
cocktail



Macédoine mayonnaise

Omelette sauce tomate



Pommes rissolées HVE



Salade verte

Petit suisse aux fruits

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



JEUDI

Salade deauvillaise
(Chou blanc nature)



Pomelos sucre

Hachis parmentier BIO
(Hachis parmentier végétal)



Salade iceberg

Emmental BIO



Compote de pommes banane

Fruit frais



VENDREDI

Pommes de terre au thon
(Pommes de terre nature)

Pâtes au surimi

Beignets au calamar et quartier
de citron
(Nugget's de blé quartier de
citron)

Ratatouille

Pennes

Brie pointe

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 : CVAL14

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

* Selon contrat