

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Céleri BIO rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée (Saucisse de volaille grillée / Croustillant fromager)   Haricots beurre HVE  Blé pilaf	Colin meunière MSC quartier de citron (Pané de blé épinards)  Purée de carottes	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière (Emincé de pois blé NOUVELLE AGRICULTURE forestière) Pommes sautées Poêlée maraîchère	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse sucré	Rondelé BIO 
DESSERTS	Mousse chocolat au lait (purée de pomme)	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes 



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	Rosette nature (betteraves nature)	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées nature	Pommes de terre façon piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau à la milanaise (Poisson milanaises / Falafels de pois chiche dosette de ketchup) Petits pois HVE	Poisson pané et quartier de citron (Nugget's de blé et quartier de citron) Purée de pommes de terre BIO	Lasagne de légumes Plat complet X Salade verte	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème (Crustillant fromager) Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO	Tomme noire	Camembert BIO	Buchette de chevre
DESSERTS	Fruit frais BIO	Liégeois vanille (Compote de fruits)	Compote de pommes banane	Chou à la vanille



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	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre emmental tomates	Galantine pistachée (Roulade pure volaille / Oeuf dur)	Coleslaw
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale (Sauté de volaille à la provençale / Palet végétarien) Haricots blancs à la tomate Jeunes carottes persillées	Nugget's de blé Haricots plats Pennes	Aiguillettes de poulet NA aux marrons (Aiguillettes de blé panées) Pommes noisettes Salade verte	Dos de colin MSC sauce cressonnette (Galette de quinoa) Riz BIO Poêlée de butternuts
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris	Gouda	Carré ligueil	Vache qui rit BIO
DESSERTS	Fruit frais BIO	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Sapin de Noël aux deux chocolats	Compote pomme fraise



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