

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse HVE grillée
(Saucisse de volaille grillée /
Croustillant fromager)



Haricots beurre HVE



Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Mimolette

DESSERTS

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Crème dessert vanille

MARDI

Taboulé

Salade Cantonaise

Colin meunière MSC quartier de
citron
(Pané de blé épinards)



Purée de carottes

Coulommiers

Compote de pommes HVE



Fruit frais

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Coleslaw

Sauté de volaille NOUVELLE
AGRICULTURE forestière
(Emincé de pois blé NOUVELLE
AGRICULTURE forestière)



Pommes sautées

Poêlée maraichère

Petit suisse sucré

Fruit frais BIO



Pêche au sirop

VENDREDI

Céleri BIO rémoulade



Carottes râpées nature

Chili Végétarien aux haricots
rouges



Riz

Rondelé 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 *



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

Rosette nature
(betteraves nature)



Museau vinaigrette



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de veau à la milanaise
(Poisson milanaises / Falafels
de pois chiche dosette de
ketchup)

Petits pois HVE



Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Ananas au sirop

MARDI

Macédoine mayonnaise

Betteraves nature

Poisson pané et quartier de
citron
(Nugget's de blé et quartier de
citron)

Purée de pommes de terre BIO



Choux fleurs nature

Tomme noire

Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Crème dessert praliné

JEUDI

Carottes râpées nature

Endives au bleu et noix

Lasagne de légumes Plat complet



X

Salade verte

Camembert BIO



Compote de pommes banane

Fruit frais



VENDREDI

Pommes de terre façon
piemontaise



Coquillettes à la parisienne



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à la crème
(Croustillant fromager)



Beignets de brocolis

Buchette de chevre

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 *



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

Betteraves BIO vinaigrette



Céleri rémoulade

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

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré HVE de la ferme
Muris



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



MARDI

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Salade espagnole



Nugget's de blé

Haricots plats

Pennes

Gouda

Crème dessert chocolat BIO
ferme Pivette et Palorette



Mousse chocolat au lait

JEUDI

Galantine pistachée
(Roulade pure volaille / Oeuf
dur)



Aiguillettes de poulet NA aux
marrons
(Aiguillettes de blé panées)



Pommes noisettes



Salade verte



Carré ligueil



Sapin de Noël aux deux
chocolats



VENDREDI

Coleslaw

Macédoine mayonnaise

Dos de colin MSC sauce
cressonnette
(Galette de quinoa)



Riz BIO



Poêlée de butternuts

Vache qui rit BIO



Compote pomme fraise

Fruit frais



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