

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Médallion de surimi
mayonnaise
(Pomelos)

Coleslaw



Taboulé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
Napolitaine
(Aiguillettes de blé
panées)



Semoule HVE



Poêlée bretonne

Gratiné de poisson au
fromage MSC
(Croisillon au fromage)



Haricots beurre HVE



Farfalles

Carbonara HVE
(Carbonara de volaille
sans porc / Carbonara de
légumes et champignons)



Coquillettes

Salade verte

Croq fromage



Ratatouille

Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Saint paulin

Emmental BIO



Brie pointe

DESSERTS

Fruit frais BIO



Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Fruit frais



Flan pâtissier 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 *



Pâtisserie 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 | Céleri BIO rémoulade  | Rillettes de poisson blanc et surimi (Oeuf dur mayonnaise)  | Carottes râpées nature |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Boulettes de lentilles vertes sauce tomate Petits pois HVE  Boulgour | Poisson meunière MSC quartier de citron (Nugget's de blé PP)  Purée de pommes de terre Jeunes carottes persillées | Longe de porc aux oignons (Rôti de dinde aux oignons / Galette de quinoa)   Gratin de choux fleurs et pdt  | Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour (Palet végétarien)  Riz BIO  Julienne de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aux fruits | Coulommiers | Rondelé BIO   | Mimolette |
| DESSERTS | Fruit frais BIO  | Compote pomme fraise | Crêpe sucrée  | Crème dessert 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 *



Pâtisserie 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Rosette nature (betteraves nature)  | Macédoine mayonnaise | Betteraves HVE vinaigrette  | Crêpe au fromage |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Rôti de dinde nature (Palet végétarien) Ratatouille BIO  Farfalles | Dos de colin MSC sauce citron (Aiguillettes de blé panées)  Rostis de légumes Duo de carottes jaunes et oranges | Coquillettes bolognaises (Coquillettes bolognaises végétales) X Salade verte | Omelette nature Haricots verts BIO  Purée de pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER | Camembert BIO  | Yaourt sucré HVE de la ferme Muris   | Buchette de chevre | Tomme noire |
| DESSERTS | Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette   | Fruit frais BIO  | Compote de pommes HVE  | Brownie  |



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 *



Pâtisserie 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.