

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise Champignons à la grecque	Médaillon de surimi mayonnaise (Pomelos) Œuf dur mayonnaise	Coleslaw Carottes râpées nature	Taboulé Salade de pâtes scandinave
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine (Aiguillettes de blé panées) Sémoule 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 Compote de pommes HVE	Mousse chocolat au lait (purée de pomme) Crème dessert vanille	Fruit frais Poire au sirop	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 *



Patisserie 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 Quiche lorraine 	Céleri BIO rémoulade  Salade deauvillaise 	Rillettes de poisson blanc et surimi (Oeuf dur mayonnaise) 	Carottes râpées nature Macédoine mayonnaise
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  Pêche au sirop	Compote pomme fraise Fruit frais 	Crêpe sucrée 	Crème dessert vanille Yaourt 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 *



Patisserie 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	Rosette nature (betteraves nature)  Mortadelle 	Macédoine mayonnaise Coleslaw	Betteraves HVE vinaigrette  Endives flamandes 	Crêpe au fromage Cake aux olives
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   Mousse fraise 	Fruit frais BIO  Compote de pomme ananas	Compote de pommes HVE  Fruit frais 	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 *



Patisserie 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