

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise	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  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 *



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 : CVP141

**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 	Carottes râpées nature
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de lentilles vertes sauce tomate Petits pois HVE  Boulgour	Poisson meunière MSC quartier de citron 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 *



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 : CVP141

**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	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 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 *



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 : CVP141

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

* Selon contrat