

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE vinaigrette



Pommes de terre au thon
(Pommes de terre nature)

Salade de riz Bombay

Macédoine mayonnaise

Endives au bleu et noix

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF
(Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate)

Salade iceberg

Aiguillettes de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE
sauce du jour
(Aiguillettes de blé panées)



Petits pois HVE



Riz

Omelette nature

Purée de pommes de terre

Poêlée de butternuts et
panais

Dos de colin MSC sauce
crème
(Galette de quinoa)



Gratin de choux fleurs et
pdt



PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Sablé de Retz

Emmental BIO



Mimolette

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Yaourt aromatisé HVE de la
ferme Muris



Yaourt sucré

Crème dessert chocolat BIO
ferme Pivette et Palorette



Crème dessert caramel

Galette des rois frangipane



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Aiguillettes de blé panées
et ketchup



Duo de carottes jaunes et
oranges

Macaronis

PRODUIT LAITIER

Edam BIO



DESSERTS

Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Entremets au chocolat

MARDI

Coleslaw BIO



Endives flamandes



Pavé de poisson blanc MSC
sauce beurre blanc
(Galette végétale)



Pommes vapeur quartier

Brunoise de légumes nature

Carré de l'est

Compote pomme fraise

Fruit frais



JEUDI

Céleri rémoulade



Champignons à la crème



Steak haché VBF sauce
Barbecue
(Boulettes de lentilles vertes
sauce tomate)



Frites HVE au four

Salade verte

Petit suisse sucré

Fruit frais BIO



Cocktail de fruits

VENDREDI

Rillettes HVE
(Terrine de légumes)



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce du jour
(Croustillant fromager)



Haricots verts BIO



Blé pilaf



Saint paulin



Gâteau nantais



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE vinaigrette



Macédoine nature

Saucisson ail
(Roulade pure volaille sans
porc / Oeuf dur mayonnaise)



Rosette tranché

Œuf dur mayonnaise

Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)



Salade de riz nordique

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse HVE grillée
(Saucisse de volaille grillée /
Galette de quinoa)



Haricots blancs à la tomate

Fondue de poireaux

Emincé de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce à la
crème
(Galette de quinoa)



Purée de carottes



Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate

X

Salade verte

Beignets au calamar sauce
tartare
(nugget's de blé sauce
tartare)

Petits pois HVE



Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Camembert BIO



Comte AOP



Vache qui rit BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Fromage blanc sucré

Yaourt aromatisé

Banane BIO



Ananas au sirop

Gâteau au chocolat



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat