

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette 	Pommes de terre au thon (Pommes de terre nature)	Macédoine mayonnaise	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 	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris  	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  	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 *



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	Crêpe au fromage 	Coleslaw BIO 	Céleri rémoulade 	Rillettes HVE (Terrine de légumes)   
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées et ketchup  Duo de carottes jaunes et oranges Macaronis	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc (Galette végétale)  Pommes vapeur quartier Brunoise de légumes nature	Steak haché VBF sauce Barbecue (Boulettes de lentilles vertes sauce tomate) Frites HVE au four  Salade verte	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour (Croustillant fromager)   Haricots verts BIO   Blé pilaf 
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Saint paulin 
DESSERTS	Liégeois vanille (Compote de fruits)	Compote pomme fraise	Fruit frais BIO 	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 *



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.

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette



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



Œuf dur mayonnaise

Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)



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



Fromage blanc sucré

Banane BIO



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 *



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