

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette



Pommes de terre au thon

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



Petits pois HVE



Riz

Omelette nature

Purée de pommes de
terre

Poêlée de butternuts et
panais

Dos de colin MSC sauce
crème



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 *



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 : CVP141

**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  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 *



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 : CVP141

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

*** Selon contrat**

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

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 *



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 : CVP141

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

* Selon contrat