

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



Pommes de terre façon
piemontaise



Rosette nature



Macédoine mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



Lentilles

Poêlée maraichère

Croq fromage



Petits pois BIO



Riz

Rôti de porc HVE sauce
normande
(Poulet FR basquaise /
Omelette nature)



Carottes persillées

Boulgour

Dos de colin MSC au
beurre blanc
(Nugget's de blé)



Tortis

Piperade

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Buchette de chevre

Emmental BIO



Petit suisse sucré

DESSERTS

Compote de pommes
HVE



Fruit frais BIO



Fromage blanc aromatisé
aux fruits

Beignet framboise



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

HORS D'ŒUVRE

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Coleslaw BIO



Œuf dur mayonnaise

Taboulé BIO



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon HVE sauce
charcutière



Gratin de choux fleurs et
pdt

Pennas

Gratiné de poisson au
fromage MSC à la crème



Pommes vapeur BIO



Ratatouille

Raviolis au fromage
sauce tomate



X

Salade verte

Sauté de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE
sauce du jour



Haricots verts BIO



Riz

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Edam

Chanteneige BIO



Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Compote de pommes
coing coupelle

Liégeois vanille

Crème dessert chocolat

Cake au citron



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	Pâté de campagne HVE (Salade de pâtes au thon / Champignons à la crème)  	Céleri BIO rémoulade  	Duo de choux râpés vinaigrettes  	Betteraves BIO vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons (Saucisses knack végétale)  Petits pois BIO Haricots blancs à la tomate	Poisson meunière MSC nature (Nugget's de blé)  Purée de carottes Blé pilaf	Waterzooï de volaille (Emincé de pois et blé au jus)  Pommes vapeur  Piperade 	Tortis provençale aux lentilles X
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert BIO 	Petit suisse sucré 	Yaourt sucré BIO de la ferme Pivette et Palorette  
DESSERTS	Compote pomme fraise	Fruit frais HVE  	Gaufre au sucre 	Fruit frais BIO 



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**

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Macédoine mayonnaise

Emincé bicolore BIO



Salade de pommes de terre emmental tomates BIO



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce charcutière
(Boulettes d'agneau au thym / Boulettes de blé)



Haricots verts BIO



Pommes sautées

Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine
(Pavé de poisson blanc MSC / Emincé de pois et blé au jus)



Semoule HVE



Julienne de légumes

Chili Végétarien aux haricots rouges



Riz BIO



Choux de bruxelles

Beignets au calamar et quartier de citron
(Tarte aux poireaux)

Ratatouille

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Sablé des Flandres

Petit suisse aux fruits

Brie pointe

Emmental BIO



DESSERTS

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Fromage blanc aromatisé aux fruits

Gâteau au yaourt



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	Céleri BIO rémoulade 	Taboulé BIO 	Carottes râpées à l'orange 	Médailillon de surimi mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée (Aiguillettes de poulet / Saucisses knack végétale) 	Gratiné de poisson au fromage MSC (Croustillant fromage)  Duo de carottes et pommes de terre Pennes	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes (Omelette nature)  Pommes noisettes Côtes de blettes persillées	Boulettes de blé sauce tomate  Petits pois BIO  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Comte AOP 	Coulommiers BIO 	Madeleine
DESSERTS	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Gâteau de Pâques 	Fruit frais 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 *



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**