

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Betteraves nature

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



Lentilles

Poêlée maraichère

PRODUIT LAITIER

Mimolette

DESSERTS

Compote de pommes HVE



Fruit frais



MARDI

Pommes de terre façon
piemontaise



Croq fromage



Petits pois BIO



Riz

Buchette de chevre

Fruit frais BIO



Liégeois chocolat

JEUDI

Rosette nature



Pâtes Strasbourgeoises



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



Carottes persillées

Boulgour

Emmental BIO



Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Poire au sirop

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Pommes de terre scandinave

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



Tortis

Piperade

Petit suisse sucré

Beignet framboise

Compote



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 : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Terrine de légumes sauce crème

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon HVE sauce charcutière



Gratin de choux fleurs et pdt



Pennes

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

DESSERTS

Compote de pommes coing coupelle

Fruit frais



MARDI

Coleslaw BIO



Betteraves nature

Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème



Pommes vapeur BIO



Ratatouille

Edam

Liégeois vanille

Petits suisses sucrés x2

JEUDI

Œuf dur mayonnaise



Coquillettes à la parisienne

Raviolis au fromage sauce tomate



X

Salade verte

Chanteneige BIO



Crème dessert chocolat

Yaourt sucré

VENDREDI

Taboulé BIO



Salade de riz mexicaine



Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour



Haricots verts BIO



Riz

Petit suisse aux fruits

Cake au citron



Crème au caramel



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 : CVAL14

**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.

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté de campagne HVE
(Salade de pâtes au thon /
Champignons à la crème)



Mortadelle



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de dinde aux petits oignons
(Saucisses knack végétale)

Petits pois BIO



Haricots blancs à la tomate

PRODUIT LAITIER

Tomme noire

DESSERTS

Compote pomme fraise

Fruit frais



MARDI

Céleri BIO rémoulade



Betteraves nature

Poisson meunière MSC nature
(Nugget's de blé)



Purée de carottes

Blé pilaf

Camembert BIO



Fruit frais HVE



Compote

JEUDI

Duo de choux râpés vinaigrettes



Carottes râpées nature



Waterzooï de volaille
(Emincé de pois et blé au jus)



Pommes vapeur



Piperade

Petit suisse sucré



Gaufre au sucre



Ile flottante



VENDREDI

Betteraves BIO vinaigrette



Pomelos sucre

Tortis provençale aux lentilles

X

Yaourt sucré BIO de la ferme
Pivette et Palorette



Fruit frais BIO



Compote



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 : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



Haricots verts BIO



Pommes sautées

PRODUIT LAITIER

Sablé des Flandres

DESSERTS

Crème dessert vanille

Semoule au lait local HVE



MARDI

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées nature



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



Semoule HVE



Julienne de légumes

Petit suisse aux fruits

Fruit frais BIO



Compote

JEUDI

Emincé bicolore BIO



Betteraves nature



Chili Végétarien aux haricots rouges



Riz BIO



Choux de bruxelles

VENDREDI

Salade de pommes de terre emmental tomates BIO



Salade de pâte méditerranéenne

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

Ratatouille

Pommes vapeur

Emmental BIO



Gâteau au yaourt



Entremets praliné

 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 : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO rémoulade



Betteraves nature

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse HVE grillée
(Aiguillettes de poulet /
Saucisses knack végétale)



Haricots blancs BIO à la tomate



Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote

MARDI

Taboulé BIO



Champignons à la crème



Gratiné de poisson au fromage
MSC
(Croustillant fromage)



Duo de carottes et pommes de
terre

Pennes

Comte AOP



Liégeois vanille

Fromage blanc sucré

JEUDI

Carottes râpées à l'orange



Lentilles vinaigrette

Emincé de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce cantadou
aux herbes
(Omelette nature)



Pommes noisettes



Côtes de blettes persillées

Coulommiers BIO



Gâteau de Pâques



Entremets praliné

VENDREDI

Médailлон de surimi
mayonnaise

Salade de pâtes à l'indienne

Boulettes de blé sauce tomate



Petits pois BIO



Blé pilaf

Madeleine

Fruit frais HVE



Compote



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 : CVAL14

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

* Selon contrat