

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Macédoine mayonnaise

Piémontaise  
(Pommes de terre façon  
piémontaise)



Salade de pois chiches et feta

Médaille de surimi mayonnaise  
(Pomelos)



Mortadelle

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Sauté de porc HVE à la  
provençale  
(Sauté de volaille à la  
provençale /  
Palet végétarien)



Haricots blancs à la tomate

Curry de courgettes poivrons

Haché de veau marengo  
(Omelette)

Ratatouille

Riz

Aiguillettes de volaille au paprika  
(Nugget's de blé)

Haricots verts

Macaronis

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré BIO de la ferme  
Pivette et Palorette



Mimolette

Samos

DESSERTS

Fruit frais



Compote de pommes HVE



Liégeois chocolat  
(Purée de pommes)

Crème dessert praliné

Cake pépites de chocolat



Produits locaux



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle  
Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Plat contenant du porc



Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Repas à thème



LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVAL14

\* Selon contrat