

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine  
(Tarte au fromage)



Betteraves HVE  
vinaigrette



Salade de Minis Rillons  
(Salade tomates et œuf)



Salade mancelle  
(Salade de pommes de  
terre nature)



PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Paupiette de veau  
milanaise  
(Galette de quinoa)



Galette de légumes



Pommes vapeur quartier  
HVE

Emincé de poulet LNA FR  
forestière  
(Palet végétarien)



Coquillettes BIO



Jambon CE2 sauce  
Dijonnaise  
(Rôti de dinde sauce  
Dijonnaise / Boulettes de  
soja)



Petits pois HVE



Boulgour

Côtes de blettes  
persillées

Poêlée paysanne

Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Carré ligueil

Petit suisse sucré

Buchette de chevre



Gouda

DESSERTS

Crème dessert vanille  
caramel BIO ferme  
Pivette et Palorette



Fruit frais BIO



Poire au sirop



Liégeois chocolat  
(Purée de pommes)



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Melon



PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

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



Purée de pommes de  
terre BIO



Cordon bleu de volaille  
sauce tomate  
(Croustillant fromage)

Haricots beurre

Chili Végétarien aux  
haricots rouges



Riz BIO



Dos de colin MSC sauce  
citron



Duo de carottes et  
pommes de terre

Poêlée campagnarde

Macaronis

PRODUIT LAITIER

St Moret BIO



Petit suisse aux fruits BIO



Coulommiers BIO



Saint paulin

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Compote de pommes  
banane

Brownie



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







Retrouvez l'ensemble des menus sur :





[www.clicetmiam.fr](http://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	Carottes râpées nature BIO 	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Concombre bulgare BIO 	Pizza au fromage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière (Rôti de dinde / Pané de sarazin)    Lentilles  Courgettes sautées	Crêpe au fromage   Haricots verts BIO   Riz	Cheeseburger VBF (Fish burger)  Frites HVE au four   Salade iceberg	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate   Ratatouille   Semoule du couscous
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental BIO 
DESSERTS	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  	Compote pomme abricot HVE 	Flan pâtissier local 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 \***

-  **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**
-  **Plat contenant du porc**
-  **Plat végétarien \***
-  **Repas à thème**



















Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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	Betteraves HVE vinaigrette 	Taboulé BIO 	Salade de pâtes Marco Polo	Tomates BIO nature  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Raviolis au bœuf et fromage râpé (Tortellini ricotta épinard)  X	Nugget's de blé ketchup   Courgettes provençales BIO    Riz	Emincé de poulet LNA FR sauce cantadou aux herbes (Palet fromager)   Petits pois HVE   Blé pilaf	Jambon blanc HVE froid (Jambon de dinde / Oeufs dur mayonnaise)    Chips
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré de l'est	Camembert BIO 	Emmental portion
DESSERTS	Compote de pommes HVE 	Mousse chocolat au lait (purée de pomme)	Gâteau aux courgettes et chocolat 	Banane 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 \***

-  **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**
-  **Plat contenant du porc**
-  **Plat végétarien \***
-  **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141

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

\* Selon contrat