

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)



Tomates nature



Salade de riz sojanade

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de veau milanaise
(Galette de quinoa)



Galette de légumes



Emincé de poulet LNA FR
forestière
(Palet végétarien)



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



Courgettes provençale BIO

Pommes vapeur quartier HVE



Coquillettes BIO



Petits pois HVE



Boullgour

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)

Crème normande



Compote pomme abricot HVE



Crème dessert praliné

Produits locaux



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : CVAL14

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Betteraves HVE vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

Mortadelle



Tomates BIO nature



Terrine de légumes sauce crème



Melon



Concombre bulgare



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



Purée de pommes de terre BIO



Poêlée campagnarde

Cordon bleu de volaille sauce
tomate
(Croustillant fromage)

Haricots beurre

Macaronis

Chili Végétarien aux haricots
rouges



Riz BIO



Dos de colin MSC sauce citron



Duo de carottes et pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

St Moret BIO



Petit suisse aux fruits BIO



Coulommiers BIO



Saint paulin

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits

Yaourt sucré

Fruit frais BIO



Compote pomme cassis

Compote de pommes banane

Fruit frais



Brownie



Produits locaux



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : CVAL14

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Tomates nature



Salade de pommes de terre
tomates oeuf sauce tartare

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Concombre bulgare BIO



Radis beurre

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 / Cheeseburger
végétarien)

Frites HVE au four



Salade iceberg

Pavé de poisson blanc MSC
sauce tomate
(Omelette nature)



Ratatouille



Semoule du couscous

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Mimolette

Buchette de chevre

Emmental BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Cocktail de fruits

Crème dessert chocolat BIO
ferme Pivette et Palorette



Liégeois vanille

Compote pomme abricot HVE



Fruit frais



Flan pâtissier local HVE



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

Code à saisir : CVAL14

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE vinaigrette



Taboulé BIO



Salade de pâtes Marco Polo

Tomates BIO nature



Salade de pommes de terre
charcutière



Salade de riz niçoise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Raviolis au bœuf et fromage
râpé
(Tortellini ricotta épinard)

X

Nugget's de blé ketchup



Emincé de poulet LNA FR sauce
cantadou aux herbes
(Palet fromager)



Jambon blanc HVE froid
(Jambon de dinde / Oeufs dur
mayonnaise)



Courgettes provençales BIO



Petits pois HVE



Chips

Riz

Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Edam

Carré de l'est

Camembert BIO



Emmental portion

DESSERTS

Compote de pommes HVE



Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Liégeois vanille

Gâteau aux courgettes et
chocolat



Banane BIO



Produits locaux



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : CVAL14

* Selon contrat