

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine
(Tarte au fromage)



MARDI

Betteraves HVE
vinaigrette



JEUDI

Salade de Minis Rillons
(Salade tomates et œuf)



VENDREDI

Salade mancelle
(Salade de pommes de
terre nature)



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau
milanaise
(Galette de quinoa)

Courgettes provençale
BIO



Boulgour

Galette de légumes



Pommes vapeur quartier
HVE



Côtes de blettes
persillées

Emincé de poulet LNA FR
forestière
(Palet végétarien)



Coquillettes BIO



Poêlée paysanne

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



Petits pois HVE



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

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

CLIC & MIAM!

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

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



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

Fruit frais BIO



Compote de pommes banane

Brownie



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



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* 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)  


Crêpe au fromage 

Cheeseburger VBF
(Fish burger /
Cheeseburger végétarien)

Pavé de poisson blanc
MSC sauce tomate
(Omelette nature) 

Lentilles

Haricots verts BIO 

Frites HVE au four 

Ratatouille 

Courgettes sautées

Riz

Salade iceberg


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**

 **Repas à thème**

 **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 ***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette



Taboulé BIO



Salade de pâtes Marco
Polo
(Salade de pâtes
végétarienne)

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



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



Repas à thème



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 *



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