

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet LNA FR à la moutarde



Printanière de légumes

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit frais

MARDI

Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Lasagnes bolognaises VBF (Tortellinis ricotta épinards sauce tomate)

Salade iceberg

Camembert

Fromage blanc sucré

JEUDI

Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise)



Salade de pois chiches et feta

Jambon CE2 à l'échalote (Jambon de dinde / dos de colin / Galette de quinoa)



Petits pois HVE



Blé pilaf

Petit suisse aux fruits BIO



Fruit frais BIO



Poire au sirop

VENDREDI

Betteraves HVE vinaigrette



Coleslaw



Dos de colin MSC sauce crème (Omelette)



Purée de carottes



Gouda

Gâteau au yaourt



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

* Selon contrat



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 : CUEDD4

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature
(betteraves nature)



Mousse de foie



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Marengo de volaille LNA FR
(Boulettes végétales)



Haricots verts BIO



Lentilles

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

DESSERTS

Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Mousse Mangue

MARDI

Tomates BIO nature



Champignons à la grecque

Paupiette au veau forestière
(Pané de sarrasin)

Purée de pommes de terre

Choucroute

Brie pointe

Compote de pommes HVE



Fruit frais



JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Terrine de lapin aux
noisettes



Couscous végétarien aux
pois chiches



Semoule du couscous

Légumes couscous

Yaourt sucré HVE de la
ferme Muris



Fruit frais BIO



Poire au sirop

VENDREDI

Pommes de terre au thon
(Pommes de terre nature)

Salade Paulette (Pommes
de terre dès volaille
haricots verts tomates
vinaigrette)

Poisson pané MSC
(Nugget's de blé)



Ratatouille BIO



Farfalles

Emmental BIO



Gâteau aux courgettes et
chocolat



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Tomates et feta

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Salade de riz sojanade

Macédoine mayonnaise

Radis beurre

Pastèque BIO



Pomelos sucre

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce
tomate
(Rôti de dinde / Dos de
colin / Galette de quinoa)



Haricots blancs à la tomate

Piperade



Filet de poulet LNA FR à la
crème
(Croustillant fromager)



Petits pois BIO



Pennes

Tortis provençale aux
lentilles



X

Haricots plats CE2



Gratiné de poisson au
fromage MSC à la crème
(Omelette)



Duo de carottes et pommes
de terre

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits BIO



Mimolette

Rondelé BIO



Coulommiers BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes coing
coupelle

Compote de pommes
banane

Fruit frais



Smoothie pomme fraise

Crème dessert vanille

Mousse chocolat au lait



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

Taboulé



Tomates BIO nature



Céleri rémoulade



Melon



Chou blanc mayonnaise

Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)



Pommes de terre
scandinave

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Tender de légumes

Haricots verts BIO



Macaronis

Saucisse CE2 grillée
(Saucisse de volaille grillée /
Galette de quinoa)



Lentilles

Julienne de légumes

Poulet paëlla LNA FR
(Palet végétarien maraîcher)



Riz paëlla au chorizo (porc)
(Riz paëlla sans chorizo / Riz
paëlla végé sans viande sans
poisson)



Courgettes sautées



Accras de poisson
(Crêpe fromage)

Ratatouille BIO



Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Yaourt sucré HVE de la ferme
Muris



Tomme noire

Camembert

DESSERTS

Crème dessert chocolat BIO
ferme Pivette et Palorette



Entremets pistache



Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE



Yaourt velouté aux fruits

Fromage blanc aromatisé
aux fruits

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 *



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 : CUEDD4

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

* Selon contrat