

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) 	Betteraves HVE vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet LNA FR à la moutarde  Printanière de légumes	Lasagnes bolognaises VBF (Tortellinis ricotta épinards sauce tomate) Salade iceberg	Jambon CE2 à l'échalote (Jambon de dinde / dos de colin / Galette de quinoa)   Petits pois HVE  Blé pilaf	Dos de colin MSC sauce crème (Omelette)  Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit suisse aux fruits BIO 	Gouda
DESSERTS	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt 



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



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**

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature
(betteraves nature)



Tomates BIO nature



Œuf dur mayonnaise

Pommes de terre au thon
(Pommes de terre
nature)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Marengo de volaille LNA
FR
(Boulettes végétales)



Haricots verts BIO



Lentilles

Paupiette au veau
forestière
(Pané de sarrasin)

Purée de pommes de
terre

Choucroute

Couscous végétarien aux
pois chiches



Semoule du couscous

Légumes couscous

Poisson pané MSC
(Nugget's de blé)



Ratatouille BIO



Farfalles

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Brie pointe

Yaourt sucré HVE de la
ferme Muris



Emmental BIO



DESSERTS

Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Compote de pommes
HVE



Fruit frais BIO



Gâteau aux courgettes et
chocolat



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



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

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Salade de pommes de terre emmental tomates

Macédoine mayonnaise

Pastèque BIO



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 banane

Smoothie pomme fraise

Crème dessert vanille



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



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

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Melon



Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)



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



Fruit frais BIO



Yaourt velouté 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 *



Repas à thème



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



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