

	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)   Petits pois HVE  Blé pilaf	Dos de colin MSC sauce crème  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 *



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 : CVP141

**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

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



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



 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 : CVP141

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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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)  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  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 *



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 : CVP141

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

*** Selon contrat**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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) Courgettes sautées 	Accras de poisson 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 *



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 : CVP141

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

*** Selon contrat**