

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médailon de surimi
mayonnaise
(Pomelos)

Salade de pommes de
terre thon ciboulette
tomates vinaigrette
(Salade de pommes de
terre aux légumes)

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille à la
crème
(Pané de blé)

Haché de veau marengo

Gratin de choux fleurs et
pdt

Haricots verts BIO



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Coulommiers BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Liégeois vanille
(Compote de fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle
Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Repas à thème



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon piémontaise 

Radis HVE et beurre  

Pastèque 

Taboulé BIO

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Omelette nature 

Beignets de brocolis

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

Haricots blancs

Hachis parmentier (Hachis parmentier aux lentilles)

Salade iceberg

Poisson meunière MSC sauce citron (Nugget's de blé) 

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO 

Fromage frais aux fruits BIO 

Rondelé BIO 

Buchette de chevre

DESSERT

Mousse chocolat au lait (purée de pomme)

Fruit frais BIO 

Compote de pommes HVE 

Cake au citron

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Repas à thème**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**



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

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail

Salade mancelle
(Salade de pdt nature)



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Poisson pané

Sauté de volaille au paprika
(Galette de quinoa)

Jambon HVE sauce
Dijonnaise
(Rôti de dinde sauce
Dijonnaise / Palet
végétarien maraîcher)



Pommes vapeur quartier

Boulgour BIO



Petits pois HVE



PRODUIT LAITIER

Carré ligueil

Vache qui rit BIO



Gouda BIO



DESSERT

Compote pomme abricot
HVE



Liégeois vanille
(Compote de fruits)

Beignet chocolat noisette

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc



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

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Guacamole et tortillas



Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Palet végétarien à l'italienne



Cordon bleu de volaille sauce tomate (Croustillant fromage)

Chili con carne (Chili sin carne)



Dos de colin MSC sauce citron (Crêpe au fromage)



Purée de pommes de terre BIO



Haricots beurre

Riz créole BIO



Duo de carottes et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

St Moret BIO



Coulommiers BIO



Saint paulin

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Churros au chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Repas à thème



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare

Concombre bulgare BIO



Pizza au fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE grillée
(Saucisse de volaille grillée)



Lentilles

Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème



Haricots verts BIO



Omelette nature



Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate



Frites HVE au four



Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Mimolette

Buchette de chevre

Emmental BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette



Compote de pommes HVE



Gâteau aux courgettes et chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc



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

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Repas à thème



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat