

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Haricots blancs au basilic	Haricots verts et maïs vinaigrette 	Menu Nouvel An Chinois : Nem aux légumes 	Taboulé
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce charcutière Boulgour	Escalope de volaille au cidre Purée de carottes 	Lasagne de légumes  (plat complet)	Riz cantonais  (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC Petits pois 
	PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Tomme blanche 	Camembert 		Mimolette 
	DESSERT	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Ananas frais 	Fruit frais 
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Haricots blancs au basilic	Haricots verts et maïs vinaigrette 	Menu Nouvel An Chinois : Nem aux légumes 	Taboulé
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce charcutière Boulgour	Escalope de volaille au cidre Purée de carottes 	Lasagne de légumes  (plat complet)	Riz cantonais  (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC Petits pois 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Ananas frais 	Fruit frais 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



Nouveautés
Menu à thème



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Carottes et maïs vinaigrette 	Menu Bretagne : Taboulé de choux fleurs	Betteraves vinaigrette 	Bouillon de boeuf & vermicelles	Boulgour au jambon 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) 	Pavé de poisson MSC à la Bretonne Riz à la tomate 	Parmentier de boudin noir (plat complet) 	Rôti de porc HVE aux oignons Haricots beurre	Kefta de volaille Gratin de brocolis 
	PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse sucré	Chanteneige	Fondus président	Mi-chèvre 
	DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Crêpe de la Chandeleur 	Fruit frais 	Fruit frais 	Crème vanille
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Carottes et maïs vinaigrette 	Menu Bretagne : Taboulé de choux fleurs	Betteraves vinaigrette 	Bouillon de boeuf & vermicelles	Boulgour au jambon 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) 	Pavé de poisson MSC à la Bretonne Riz à la tomate 	Parmentier de boudin noir (plat complet) 	Rôti de porc HVE aux oignons Haricots beurre	Kefta de volaille Gratin de brocolis 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Crêpe de la Chandeleur 	Fruit frais 	Fruit frais 	Crème vanille



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre échalotes	Pamplemousse & sucre	Riz au thon	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards béchamel 	Rôti de porc HVE au jus   Haricots beurre	Paupiette de veau aux raisins Fondue de chou vert	Hachis parmentier  (plat complet)	Dos de colin MSC sauce aïoli Coquillettes 
	PRODUIT LAITIER	Gouda 	Tomme blanche 	Camembert 	Petit suisse sucré	Mimolette 
	DESSERT	Compote de pommes HVE 	Eclair chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Liégeois vanille
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre échalotes	Pamplemousse & sucre	Riz au thon	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards béchamel 	Rôti de porc HVE au jus   Haricots beurre	Paupiette de veau aux raisins Fondue de chou vert	Hachis parmentier  (plat complet)	Dos de colin MSC sauce aïoli Coquillettes 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Compote de pommes HVE 	Eclair chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Liégeois vanille



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : NDSJ79

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