

		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	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 	Piémontaise à la volaille	Taboulé	Pépinettes au thon	Bouillon aux légumes vermicelles 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Nugget's de poisson Ratatouille	Sauté de volaille à l'ancienne Carottes persillées	Saucisse de Toulouse HVE   Lentilles	Omelette  Epinards béchamel 
	PRODUIT LAITIER	Mimolette 	Tartare	Gouda  	Boudoirs	Vache picon
	DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais  	Fruit frais 	Yaourt sucré	Brioche des rois 
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 	Piémontaise à la volaille	Taboulé	Pépinettes au thon	Bouillon aux légumes vermicelles 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Nugget's de poisson Ratatouille	Sauté de volaille à l'ancienne Carottes persillées	Saucisse de Toulouse HVE   Lentilles	Omelette  Epinards béchamel 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais  	Fruit frais 	Yaourt sucré	Brioche des rois 



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 !**

PRIMAIRES

HORS D'ŒUVRE

Salade du lentilles
moutarde et échalotes

MARDI

Pâté de campagne HVE
& cornichons

MERCREDI

Endives vinaigrette

JEUDI

Menu Pays de la Loire :
Carottes râpées
vinaigrette

VENDREDI

Julienne de Betteraves
vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Crêpe au fromage

Haricots verts

Haché au boeuf sauce
barbecue

Gratin de choux fleurs

Rôti de porc HVE au
curry

Pommes Grenaille

Jambon grill HVE

Mogettes

Dos de colin MSC
sauce citron

Riz

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Petit suisse sucré

Tomme blanche

Biscuits BN Chocolat

Gouda

DESSERT

Flan vanille

Fruit frais

Fruit frais

Yaourt local

Compote de pommes
HVE

MATERNELLES

HORS D'ŒUVRE

Salade du lentilles
moutarde et échalotes

Pâté de campagne HVE
& cornichons

Endives vinaigrette

Menu Pays de la Loire :
Carottes râpées
vinaigrette

Julienne de Betteraves
vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Crêpe au fromage

Haricots verts

Haché au boeuf sauce
barbecue

Gratin de choux fleurs

Rôti de porc HVE au
curry

Pommes Grenaille

Jambon grill HVE

Mogettes

Dos de colin MSC
sauce citron

Riz

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Flan vanille

Fruit frais

Fruit frais

Yaourt local

Compote de pommes
HVE



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	Salade Marco Polo (pâtes surimis poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Salade Hollandaise (salade fromage maïs)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack HVE Gratin de brocolis	Emincé de volaille à l'aigre douce Carottes persillées	Tajine de poisson Semoule HVE	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar & citron Epinards Béchamel
	PRODUIT LAITIER	Fondu président	Carré	Galette bretonne	Petit suisse sucré	Saint paulin
	DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré	Cake à la banane	Fruit frais
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (pâtes surimis poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Salade Hollandaise (salade fromage maïs)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack HVE Gratin de brocolis	Emincé de volaille à l'aigre douce Carottes persillées	Tajine de poisson Semoule HVE	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar & citron Epinards Béchamel
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré	Cake à la banane	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	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 cantonnais  (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 cantonnais  (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 !**