

	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



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

Code à saisir : NDSJ79

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	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 Mimolette	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Biscuits BN Chocolat	Gouda
	DESSERT Flan vanille	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt local	Compote de pommes HVE

	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 surimi poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Salade Hollandaise (salade fromage maïs)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
	Saucisse knack HVE 	Emincé de volaille à l'aigre douce	Tajine de poisson	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage 	Beignets au calamar & citron
	Gratin de brocolis 	Carottes persillées	Semoule HVE 	(plat complet)	Epinards Béchamel
	Fondu président	Carré 	Galette bretonne	Petit suisse sucré	Saint paulin
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Salade Marco Polo (pâtes surimi poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Salade Hollandaise (salade fromage maïs)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
	Saucisse knack HVE 	Emincé de volaille à l'aigre douce	Tajine de poisson	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage 	Beignets au calamar & citron
	Gratin de brocolis 	Carottes persillées	Semoule HVE 	(plat complet)	Epinards Béchamel
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 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 !