

	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](http://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	<b>HORS D'ŒUVRE</b>  Taboulé	 Œuf dur mayonnaise	 Salade de blé au surimi	 Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)	 Potage légumes verts (haricots verts carottes céleri navet)
	 Cordon bleu de volaille Gratin de choux fleurs	 Aiguillettes de blé panées	 Rôti de porc HVE à la moutarde	 Haut de cuisse de poulet rôti Pommes vapeur	 Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Blé à la tomate
	 Biscuits Petit Brun	 Brie	 Carré	 Fondue président	 Chèvre
	 Yaourt sucré	 Compote	 Flan vanille	 Cake citron	 Fruit frais

	<b>HORS D'ŒUVRE</b>  Taboulé	 Œuf dur mayonnaise	 Salade de blé au surimi	 Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)	 Potage légumes verts (haricots verts carottes céleri navet)
	 Cordon bleu de volaille Gratin de choux fleurs	 Aiguillettes de blé panées	 Rôti de porc HVE à la moutarde	 Haut de cuisse de poulet rôti Pommes vapeur	 Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Blé à la tomate
	 Yaourt sucré	 Compote	 Flan vanille	 Cake citron	 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : NDSJ79

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	<b>HORS D'ŒUVRE</b> Pommes de terre au thon		Lentilles charcutière (lentilles saucisson tomate échalote)	Coleslaw (carotte chou mayonnaise)	Chicken salade (salade poulet maïs tomate)
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> Jambon grill HVE Gratin de brocolis		Blanquette de volaille Haricots verts	Lasagne de légumes Salade verte	Gratiné de poisson au fromage MSC Semoule HVE
	<b>PRODUIT LAITIER</b> Tartare		Boudoirs	Chèvre	Vache qui rit
	<b>DESSERT</b> Fruit frais		Fromage blanc sucré	Compote pomme abricot HVE	Cake au chocolat
MATERNELLES	<b>HORS D'ŒUVRE</b> Pommes de terre au thon		Lentilles charcutière (lentilles saucisson tomate échalote)	Coleslaw (carotte chou mayonnaise)	Chicken salade (salade poulet maïs tomate)
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> Jambon grill HVE Gratin de brocolis		Blanquette de volaille Haricots verts	Lasagne de légumes Salade verte	Gratiné de poisson au fromage MSC Semoule HVE
	<b>PRODUIT LAITIER</b>				
	<b>DESSERT</b> Fruit frais		Fromage blanc sucré	Compote pomme abricot HVE	Cake au chocolat



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](http://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	<b>HORS D'ŒUVRE</b>  Taboulé	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic)	Céleri rémoulade	Menu Occitanie : Terrine de poisson mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>  Escalope de volaille sauce barbecue  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé  Petits pois	Sauté de bœuf stroganoff  Riz	Cassoulet (saucisse et saucisson à l'ail)  Haricots blancs	Dos de colin MSC thym citron  Tortis HVE
	<b>PRODUIT LAITIER</b>  Petit suisse sucré	Tomme blanche	Tomme grise	Petit moulé	Saint paulin
	<b>DESSERT</b>  Cocktail de fruits	Mousse chocolat	Fruit frais	Gâteau Toulousain (génoise/confiture abricot/amande)	Fruit frais

	<b>HORS D'ŒUVRE</b>  Taboulé	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic)	Céleri rémoulade	Menu Occitanie : Terrine de poisson mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>  Escalope de volaille sauce barbecue  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé  Petits pois	Sauté de bœuf stroganoff  Riz	Cassoulet (saucisse et saucisson à l'ail)  Haricots blancs	Dos de colin MSC thym citron  Tortis HVE
	<b>PRODUIT LAITIER</b>				
	<b>DESSERT</b>  Cocktail de fruits	Mousse chocolat	Fruit frais	Gâteau Toulousain (génoise/confiture abricot/amande)	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : NDSJ79

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	<b>HORS D'ŒUVRE</b> Betteraves vinaigrette 	Chou blanc au curry vinaigrette 	Boulgour aux dès de volaille	Crêpe au fromage	Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic) 
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet) 	Haut de cuisse de volaille Carottes persillées	Sauté de porc HVE Dijonnaise  Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Beignets au calamar & citron Ratatouille
	<b>PRODUIT LAITIER</b> Madeleine	Emmental  	Chèvre  	Petit suisse sucré	Carré  
	<b>DESSERT</b> Yaourt sucré	Eclair vanille	Crème chocolat	Fruit frais 	Flan caramel
MATERNELLES	<b>HORS D'ŒUVRE</b> Betteraves vinaigrette 	Chou blanc au curry vinaigrette 	Boulgour aux dès de volaille	Crêpe au fromage	Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic) 
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet) 	Haut de cuisse de volaille Carottes persillées	Sauté de porc HVE Dijonnaise  Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Beignets au calamar & citron Ratatouille
	<b>PRODUIT LAITIER</b>				
	<b>DESSERT</b> Yaourt sucré	Eclair vanille	Crème chocolat	Fruit frais 	Flan caramel



**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](http://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.