

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

Code à saisir : NDSJ79

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Lentilles charcutière
(lentilles saucisson
tomate échalote)



Coleslaw (carotte chou
mayonnaise)



Chicken salade (salade
poulet maïs tomate)

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grill HVE



Gratin de brocolis

Blanquette de volaille

Haricots verts



Lasagne de légumes



Salade verte



Gratiné de poisson au
fromage MSC

Semoule HVE



PRODUIT LAITIER

Tartare

Boudoirs

Chèvre



Vache qui rit



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Compote pomme
abricot HVE



Cake au chocolat



HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au
thon

Lentilles charcutière
(lentilles saucisson
tomate échalote)



Coleslaw (carotte chou
mayonnaise)



Chicken salade (salade
poulet maïs tomate)

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grill HVE



Gratin de brocolis

Blanquette de volaille

Haricots verts



Lasagne de légumes



Salade verte



Gratiné de poisson au
fromage MSC

Semoule HVE



PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

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	Taboulé 	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic)	Céleri rémoulade 	Menu Occitanie : Terrine de poisson mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	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 
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Tomme blanche 	Tomme grise 	Petit moulé	Saint paulin 
	DESSERT	Cocktail de fruits	Mousse chocolat	Fruit frais  	Gâteau Toulousain (génoise/confiture abricot/amande)  	Fruit frais  

MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic)	Céleri rémoulade 	Menu Occitanie : Terrine de poisson mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	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 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	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

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 

Chou blanc au curry vinaigrette 

Boulgour aux dés de volaille

Crêpe au fromage


Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 

Haut de cuisse de volaille

Sauté de porc HVE Dijonnaise  

Hachis parmentier 

Beignets au calamar & citron

(plat complet)

Carottes persillées

Haricots beurre

Salade verte 

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Emmental  

Chèvre  

Petit suisse sucré

Carré  

DESSERT

Yaourt sucré

Eclair vanille

Crème chocolat


Fruit frais 

Flan caramel

MATERNELLES


HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 


Chou blanc au curry vinaigrette 

Boulgour aux dés de volaille



Crêpe au fromage

Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 

Haut de cuisse de volaille

Sauté de porc HVE Dijonnaise  

Hachis parmentier 

Beignets au calamar & citron

(plat complet)

Carottes persillées

Haricots beurre

Salade verte 

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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    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 !**