

		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



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien



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 Tomate et maïs vinaigrette	Salade de riz niçoise	Pastèque	Taboulé BIO	Concombre HVE vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC quartier de citron Ratatouille	Boulettes d'agneau au jus Haricots blancs BIO à la tomate	Jambon grill HVE Beignets de brocolis	Nugget's de blé Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Madeleine BIO	Camembert	Vache picon	Tartare	Tomme noire
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Gâteau au chocolat
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Tomate et maïs vinaigrette	Salade de riz niçoise	Pastèque	Taboulé BIO	Concombre HVE vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC quartier de citron Ratatouille	Boulettes d'agneau au jus Haricots blancs BIO à la tomate	Jambon grill HVE Beignets de brocolis	Nugget's de blé Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Gâteau 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
Nouveautés
Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison
Plat 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	Boulgour au thon	Melon HVE  	Salade de pommes de terre cervelas cornichons 	Menu Hawaïen : Salade de riz Hawaïenne (Riz, surimi, ananas, tomate) 	Mousse de foie HVE cornichons  
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE à l'estragon   Haricots verts BIO 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage  (plat complet)	Paupiette de veau au jus Gratin de choux fleurs	Chunk de poulet katsu Patates douces aux épices	Dos de colin MSC à la crème de curry Semoule BIO 
	PRODUIT LAITIER	Mi-chèvre 	Boudoirs	Saint paulin 	Petit suisse sucré	Petit moulé
	DESSERT	Poires au sirop	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais BIO  	Cake ananas coco	Fruit frais 
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Boulgour au thon	Melon HVE  	Salade de pommes de terre cervelas cornichons 	Menu Hawaïen : Salade de riz Hawaïenne (Riz, surimi, ananas, tomate) 	Mousse de foie HVE cornichons  
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE à l'estragon   Haricots verts BIO 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage  (plat complet)	Paupiette de veau au jus Gratin de choux fleurs	Chunk de poulet katsu Patates douces aux épices	Dos de colin MSC à la crème de curry Semoule BIO 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Poires au sirop	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais BIO  	Cake ananas coco	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**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat 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 Piémontaise BIO 	Salade marco polo (Pâtes, tomate, poivron, maïs, surimi) 	Melon 	Tomates et concombres BIO vinaigrette 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES Cordon bleu de volaille Carottes HVE aux épices 	Rôti de porc HVE au jus   Gratin de courgettes 	Raviolis VBF Plat complet	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales  Plat complet	Gratin de poisson à la provençale Riz pilaf BIO 	
PRODUIT LAITIER Edam 	Camembert BIO  	Palet breton	Petit suisse sucré	Carré ligueil 	
DESSERT Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Yaourt aromatisé BIO 	Gaufre au sucre	Crème dessert chocolat	
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Piémontaise BIO 	Salade marco polo (Pâtes, tomate, poivron, maïs, surimi) 	Melon 	Tomates et concombres BIO vinaigrette 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES Cordon bleu de volaille Carottes HVE aux épices 	Rôti de porc HVE au jus   Gratin de courgettes 	Raviolis VBF Plat complet	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales  Plat complet	Gratin de poisson à la provençale Riz pilaf BIO 	
PRODUIT LAITIER					
DESSERT Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Yaourt aromatisé BIO 	Gaufre au sucre	Crème dessert 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**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat 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	Betteraves vinaigrette	Melon (Selon approvisionnement)	Salade carioca (haricot rouges, ananas, poivron, maïs)	Salade de penne et tomates BIO mozzarella et pesto	Coleslaw
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée Lentilles BIO cuisinées	Carbonara de volaille FR Tortis HVE	Rôti de porc HVE à la moutarde Petits pois Carottes BIO	Falafels de pois chiche Ratatouille	Pavé de poisson blanc sauce citron Purée de pommes de terre BIO
	PRODUIT LAITIER	Mimolette	Biscuits Petit Brun	Saint nectaire	Fondu président	Mi-chèvre
	DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré BIO	Flan nappé caramel	Fruit frais	Cake au citron
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Melon (Selon approvisionnement)	Salade carioca (haricot rouges, ananas, poivron, maïs)	Salade de penne et tomates BIO mozzarella et pesto	Coleslaw
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée Lentilles BIO cuisinées	Carbonara de volaille FR Tortis HVE	Rôti de porc HVE à la moutarde Petits pois Carottes BIO	Falafels de pois chiche Ratatouille	Pavé de poisson blanc sauce citron Purée de pommes de terre BIO
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré BIO	Flan nappé caramel	Fruit frais	Cake au citron

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

Nouveautés

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !