

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare	Radis HVE Croc au sel		Pâté de campagne HVE
Déclinaison sans viande	Emincé bicolore	Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare	Radis HVE Croc au sel		Carottes HVE râpées vinaigrette
PLAT CHAUD	Couscous boulettes de boeuf et merguez	Nugget's de blé	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature		Beignets au calamar nature
Déclinaison sans viande	Palet végétarien maraîcher	Nugget's de blé	Dos de lieu crème d'aneth		Beignets au calamar nature
GARNITURE	Semoule HVE	Petits pois	Ratatouille		Brunoise de légumes à la crème
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fraidou	Emmental BIO		Carré ligueil
DESSERT	Crème dessert vanille BIO	Kiwi BIO	Flan nappé caramel		Pomme BIO
GOÛTER	Barre bretonne Jus de pomme goûters Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	Gaufrette quadro Yaourt sucré Banane RUP		Pain Pâte à tartiner 20gr Goûter Jus Multifruit

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**



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

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

code à saisir : LCES41

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
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise	Œuf dur et dosette mayonnaise	Céleri râpe aux pommes et surimi vinaigrette	Tomates mozzarella basilic	Raïta de betteraves BIO
déclinaison sans viande	Salade de riz niçoise	Œuf dur et dosette mayonnaise	Céleri râpe aux pommes et surimi vinaigrette	Tomates mozzarella basilic	Raïta de betteraves BIO
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Curry de légumes	Filet de merlu sauce citron	Coquillettes bolognaises	Colin pané MSC
déclinaison sans viande	Pané de blé épinard fromage	Curry de légumes	Filet de merlu sauce citron	Nugget's de blé	Colin pané MSC
GARNITURE	Haricots beurre HVE	Pommes vapeur	Semoule HVE	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poêlée méridionale
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 	Cantadou	Chanteneige BIO 	Emmental râpé BIO	Edam
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Banane RUP	Fruit frais 	Compote pomme fraise	Gâteau au chocolat
GOÛTER	Pain  Fraidou Compote de poire	Brioche tranchée Confiture coupelle 30 gr Yaourt aromatisé	Moelleux chocolat Lait litre goûters Pomme	Chausson aux pommes Petit suisse sucré Jus de raisin goûters	Biscuits BN Chocolat paquet individuel de 2 pièces Yaourt sucré Banane RUP

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**

CLIC&MIAM!


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

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

code à saisir : LCES41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade HVE	Salade de pâtes concombres mais tomate fromage vinaigrette	Saucisson ail 	Chou chinois rémoulade	Melon HVE
 déclinaison sans viande	Céleri rémoulade HVE	Salade de pâtes concombres mais tomate fromage vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou chinois rémoulade	Melon HVE
PLAT CHAUD	Rôti de porc froid sauce tartare	Omelette nature 	Steak haché boeuf nature	Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE	Gratiné de poisson au fromage MSC
 déclinaison sans viande	Nugget's de blé	Omelette nature 	Croustillant fromager 	Aiguillettes de blé panées	Gratiné de poisson au fromage MSC
GARNITURE	Pommes sautées	Ratatouille BIO 	Haricots verts BIO 	Mélange de céréales au sarrasin	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Comte AOP	Chantaillou	Camembert	Carré d'as ail et fines herbes	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Pomme	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pêche au sirop	Cake noix de coco	Liégeois chocolat BIO
GOÛTER	Moelleux nature 40 gr Yaourt aromatisé Poire fraîche	Pain  Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Jus de pomme goûters	Cake Vanille Petit suisse sucré Jus Multifruit	Barre bretonne Yaourt sucré Compote pomme framboise	Petit beurre biscuit Fromage blanc aromatisé aux fruits Cocktail de fruits coupelle

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**



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

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

code à saisir : LCES41

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
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette	Pastèque		
 déclinaison sans viande	Carottes HVE râpées vinaigrette	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette	Pastèque		
PLAT CHAUD	Emincé de pois et blé à la tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Saucisse sauce rougail HVE 		
 déclinaison sans viande	Emincé de pois et blé à la tomate	Boulettes de soja 	Tarte au fromage (Plat complet végétarien)		
GARNITURE	Tortis HVE	Navarin de légumes	Riz nature		
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie pointe BIO 	Tomme Savoie BIO 		
DESSERT	Flan nappé caramel BIO	Banane RUP	Kiwi		
GOÛTER	Moelleux abricot 30 gr Fromage blanc sucré Jus de raisin goûters	Cake aux pommes  Petit suisse aux fruits Compote de pêche coupelle	Pain  Pâte à tartiner 20gr Goûter Yaourt aromatisé	Gaufrette quadro Lait litre goûters Banane RUP	Pain au lait Confiture coupelle 30 gr Yaourt sucré

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**

CLIC&MIAM!


LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

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

code à saisir : LCES41

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