



Semaine du 26/05 au 01/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème	Haché de veau marengo			
	Gratin de choux fleurs et pdt	Haricots beurre			
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers			
DESSERT	Fruit frais **	Liégeois vanille			



Produit de saison

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



Contient du porc





Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



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

Code à saisir : SGA504

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

Semaine du 02/06 au 08/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piemontaise	Radis HVE et beurre **		Pastèque **	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème	Saucisse de Toulouse HVE grillée		Hachis parmentier	Poisson meunière MSC sauce citron
	Beignets de brocolis	Haricots blancs		Salade iceberg	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse aux fruits		Rondelé	Buchette de chevre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais **		Compote de pommes HVE	Cake au citron



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





Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



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

Code à saisir : SGA504

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

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves		Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade mancelle
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané		Sauté de volaille au paprika	Jambon HVE sauce Dijonnaise
		Pommes vapeur quartier		Boulgour	Petits pois HVE
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil		Vache qui rit	Gouda
DESSERT		Compote pomme abricot HVE		Liégeois vanille	Beignet chocolat noisette



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







Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



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

Code à saisir : SGA504





Semaine du 16/06 au 22/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise		Guacamole et tortillas	Melon <mark>≭</mark>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière	Cordon bleu de volaille sauce tomate		Chili con carne	Dos de colin MSC sauce citron
	Purée de pommes de terre	Haricots beurre		Riz créole 📩	Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	(AVR) St Moret		Coulommiers	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais **	Yaourt velouté aux fruits		Fruit frais 🛨 🕌	Framboisier



Produit de saison

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



Contient du porc





Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



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

Code à saisir : SGA504

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

Semaine du 23/06 au 29/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Produit de saison

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

















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

Code à saisir : SGA504

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

Semaine du 30/06 au 06/07

BESTAURATION AUTHENTIQUE A RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Produit de saison

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

















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

Code à saisir : SGA504 * Suivant le contrat

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.