

	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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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 râpées nature 	Pommes de terre façon piémontaise 		Rosette nature 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Lentilles	Steak haché sauce tomate Petits pois		Rôti de porc HVE sauce normande   Carottes persillées	Dos de colin MSC au beurre blanc  Tortis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Buchette de chevre		Emmental	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Beignet framboise

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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Coleslaw 		Cœuf dur mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière   Gratin de choux fleurs et pdt 	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Pommes vapeur		Saute de porc HVE sauce du jour   Fondue de poireaux	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam		Chanteneige	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote de pommes coing coupelle	Liégeois vanille		Crème dessert chocolat	Cake au citron 

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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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	Pâté de campagne HVE 	Céleri rémoulade 		Duo de choux râpés vinaigrettes  	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois	Poisson meunière MSC nature  Purée de carottes		Waterzooï de volaille  Pommes vapeur 	Filet de merlu sauce citron Tortis
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert		Petit suisse sucré 	Fraidou
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais HVE  		Gaufre au sucre 	Fruit frais 

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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise		Emincé bicolore 	Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière   Haricots verts	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine  Semoule HVE 		Chili con carne Riz	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits		Brie pointe	Emmental
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt 

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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

 **Contient du porc**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie 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 !**

* Suivant le contrat

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