

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Piémontaise 		Médaille de surimi mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale   Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau marengo Ratatouille		Aiguillettes de volaille au paprika Haricots verts	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette		Samos	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat		Cake pépites de chocolat 	

 **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 	Carottes râpées nature		Radis beurre	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Petits pois HVE 	Dos de colin MSC Dieppoise  Purée de pommes de terre		Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Semoule HVE 	
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits		Carré de l'est	
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 		Compote pomme abricot HVE 	

 **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	Rosette nature 	Betteraves HVE vinaigrette 			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise   Haricots beurre HVE 	Poisson pané MSC sauce citron  Pommes vapeur quartier			
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré			
DESSERT	Yaourt sucré	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		Pommes de terre Cauchoises au jambon  	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE crème de champignons   Petits pois HVE 	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes persillées		Filet de poulet LNA FR à la crème   Riz 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits		Camembert 	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Cake aux pommes  	Banane 

 **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		Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette		Tomates nature	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Aiguillettes de volaille FR sauce dijonnaise Haricots verts		Rôti de porc HVE  sauce charcutière Beignets de brocolis	Dos de colin MSC au beurre blanc  Pommes vapeur quartier HVE 
PRODUIT LAITIER		Petit beurre biscuit		Coulommiers	(AVR) St Moret
DESSERT		Liégeois vanille		Crème dessert praliné	Gâteau au chocolat 

 **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.