



Semaine du 26/05 au 01/06

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
н	IORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise			
P	LAT PRINCIPAL	Escalope de volaille à la crème	Haché de veau marengo		
(GARNITURE(S)	Gratin de choux fleurs et pdt	Haricots verts BIO		
PF	RODUIT LAITIER	Yaourt sucré Local HVE	Coulommiers BIO		
	DESSERTS		Tiramisu spéculoos		
		<u>les plats</u> : crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	CLIC&MIAM!	
*	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Plat végétarien *	-	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
⊘	Produits locaux Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*		Produit issu de l'agriculture biologique * Contient du porc	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	

* Selon contrat

Code à saisir : COR142

Repas à thème



Produits locaux

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle



Semaine du 02/06 au 08/06

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COR142

LUNDI **VENDREDI MARDI JEUDI** Pommes de terre façon Pastèque piemontaise **HORS D'ŒUVRE** Saucisse de Toulouse Poisson meunière MSC 8 **PLAT PRINCIPAL** Hachis parmentier Omelette nature HVE grillée sauce citron **GARNITURE(S)** Beignets de brocolis Haricots blancs Salade iceberg Haricots beurre Fromage frais aux fruits ΑB **PRODUIT LAITIER** Buchette de chevre BIO Compote de pommes AB 0 Crème au caramel Fruit frais BIO Cake au citron HVE **DESSERTS** " Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à Patisserie élaborée dans notre (LI(&MIAM! coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, cuisine soja » Plat végétarien * Produit de saison LE CHEF Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison **ET SON ÉQUIPE**

* Selon contrat

VOUS SOUHAITENT UN

BON APPÉTIT!

Produit issu de l'agriculture

biologique *

Contient du porc

Repas à thème





Semaine du 09/06 au 15/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade mancelle
PLAT PRINCIPAL		Poisson pané	Sauté de volaille au paprika	Jambon HVE sauce Dijonnaise
GARNITURE(S)		Pommes vapeur quartier	Boulgour BIO	Petits pois HVE
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil		
DESSERTS		Liégeois chocolat	Fruit frais **	Beignet chocolat noisette
	s les plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	CLIC&MIAM!	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat	est composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *	**	LE CHEF
Produits locaux		Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	ET SON ÉQUIPE
	te valeur Environnementale, Nouvelle NSC, RUP*	Contient du porc	<u>www.clicetmiam.fr</u>	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat

Code à saisir : COR142

Repas à thème





Semaine du 16/06 au 22/06 LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Betteraves vinaigrette Œuf dur mayonnaise Guacamole et tortillas Melon **HORS D'ŒUVRE** Palet végétarien à Cordon bleu de volaille Dos de colin MSC sauce 0 **PLAT PRINCIPAL** Chili con carne l'italienne sauce tomate citron

GARNITURE(S)

Purée de pommes de terre BIO



Haricots beurre

Riz créole BIO



Duo de carottes et

pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Churros au chocolat



DESSERTS

" Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »



Produit de saison

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



Produits locaux



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 *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : COR142

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat





Semaine du 23/06 au 29/06

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Salade de pommes de Carottes râpées nature AB 10 terre tomates oeuf Quiche lorraine BIO sauce tartare HORS D'ŒUVRE Filet de poulet **NOUVELLE** Pavé de poisson blanc Saucisse de Toulouse 0 \otimes **S** PLAT PRINCIPAL Omelette nature HVE grillée AGRICULTURE à la MSC sauce tomate crème AB 0 **GARNITURE(S)** Ratatouille / Riz créole Lentilles Haricots verts BIO Frites HVE au four **PRODUIT LAITIER** Buchette de chevre Crème dessert chocolat Gâteau aux courgettes AB Petits suisses sucrés x2 BIO ferme Pivette et Poire au sirop et chocolat **Palorette DESSERTS** Patisserie élaborée dans notre " Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, cuisine soja »



Produit de saison

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



Produits locaux



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



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : COR142

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

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





Semaine du 30/06 au 06/07

LUNDI **VENDREDI MARDI JEUDI** Betteraves HVE 0 Salade Marco Polo vinaigrette **HORS D'ŒUVRE** Emincé de poulet Raviolis au bœuf et **NOUVELLE** 0 PLAT PRINCIPAL Nugget's de blé ketchup Jambon blanc HVE froid fromage râpé **AGRICULTURE** sauce cantadou aux herbes Courgettes provençales ΑB 0 **GARNITURE(S)** Petits pois HVE Χ Chips BIO **PRODUIT LAITIER** Carré de l'est **Emmental portion** Compote de pommes AB 0 Mousse chocolat au lait Cake aux pommes **Banane BIO** HVF **DESSERTS**





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



Produits locaux



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 *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : COR142

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT! Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.