

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médailillon de surimi
mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

Escalope de volaille à la
crème

Haché de veau marengo

GARNITURE(S)

Gratin de choux fleurs et
pdt

Haricots verts BIO



PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré Local HVE



Coulommiers BIO



DESSERTS

Tiramisu spéculoos



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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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*



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise



PLAT PRINCIPAL

Omelette nature



Saucisse de Toulouse
HVE grillée



Hachis parmentier

Poisson meunière MSC
sauce citron



GARNITURE(S)

Beignets de brocolis

Haricots blancs

Salade iceberg

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits
BIO



Buchette de chevre

DESSERTS

Crème au caramel

Fruit frais BIO



Compote de pommes
HVE



Cake au citron



" **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*



Pâtisserie 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE(S)

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail

Salade mancelle

Sauté de volaille au
paprika

Jambon HVE sauce
Dijonnaise



Boulgour BIO



Petits pois HVE



Poisson pané

Pommes vapeur quartier

Carré ligueil

Liégeois chocolat

Fruit frais



Beignet chocolat
noisette

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**

 **Repas à thème**

 **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***



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

Guacamole et tortillas



Melon



PLAT PRINCIPAL

Palet végétarien à l'italienne



Cordon bleu de volaille sauce tomate

Chili con carne



Dos de colin MSC sauce citron



GARNITURE(S)

Purée de pommes de terre BIO



Haricots beurre

Riz créole BIO



Duo de carottes et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Fromage frais aux fruits BIO



Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Churros au chocolat



" **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*

Pâtisserie 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



Salade de pommes de
terre tomates oeuf
sauce tartare

Quiche lorraine



PLAT PRINCIPAL

Saucisse de Toulouse
HVE grillée



Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
crème



Omelette nature



Pavé de poisson blanc
MSC sauce tomate



GARNITURE(S)

Lentilles

Haricots verts BIO



Frites HVE au four



Ratatouille / Riz créole



PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

DESSERTS

Petits suisses sucrés x2

Crème dessert chocolat
BIO ferme Pivette et
Palorette



Poire au sirop

Gâteau aux courgettes
et chocolat



" **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*



Pâtisserie 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.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette



PLAT PRINCIPAL

Raviolis au bœuf et
fromage râpé

Nugget's de blé ketchup



Emincé de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
cantadou aux herbes



Jambon blanc HVE froid



GARNITURE(S)

X

Courgettes provençales
BIO



Petits pois HVE



Chips

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Emmental portion

DESSERTS

Compote de pommes
HVE



Mousse chocolat au lait

Cake aux pommes



Banane BIO



" **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*

Pâtisserie 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 !**

