

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille 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 »

-  **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 : LCAM14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon piémontaise



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 : LCAM14

**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

Poisson pané

Sauté de volaille au
paprika

Jambon HVE sauce
Dijonnaise



Pommes vapeur quartier

Boulgour BIO



Petits pois HVE



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

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LCAM14

**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 : LCAM14

**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 »



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 : LCAM14

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



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*

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 		Salade Marco Polo	
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 : LCAM14

**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.