

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médailлон 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 \***



**Repas à thème**



**Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon piémontaise



Pastèque



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 »

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien \*

Produit issu de l'agriculture biologique \*

Repas à thème

Contient du porc

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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 \*



Repas à thème



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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 \***

 **Repas à thème**

 **Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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\*



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Repas à thème



Contient du porc

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 »

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien \*

Produit issu de l'agriculture biologique \*

Repas à thème

Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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.