



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Semaine du 01/09 au 07/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HODE D'GUVDE		Taboulé BIO AB	Friand au fromage	Pastèque
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Dos de colin MSC sauce	Jambon HVE à l'échalote 😿 🤡	Tajine de légumes
	VBF	crème		
GARNITURE(S)	Salade iceberg	Purée de carottes	Petits pois HVE	Riz créole BIO
] [
PRODUIT LAITIER	Saint paulin			
			5 116 1 212	
	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Gâteaux aux pommes
DESSERTS				
	les plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	CITCS-NITANI	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Plat végétarien *	(LIC&MIAM!	LE CHEF
Produits locaux		Produit issu de l'agriculture biologique *		ET SON ÉQUIPE
0-0		AB biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	VOUS SOUHAITENT UN

* Selon contrat

VOUS SOUHAITENT UN

BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

Contient du porc

Repas à thème



Produits locaux



Semaine du 08/09 au 14/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature BIO	Œuf dur mayonnaise	Melon <u></u>	
PLAT PRINCIPAL	Marengo de volaille	Paupiette de veau forestière	Couscous végétarien aux pois chiches	Poisson pané	
GARNITURE(S)	Haricots verts BIO	Purée de pommes de terre BIO	Semoule du couscous	Ratatouille BIO	
PRODUIT LAITIER	Mimolette				
DESSERTS	Mousse fraise	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt	
	<u>es plats</u> : crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	(LIC&MIAM!		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *	CETCOLVITAINI!	LE CHEF	











Semaine du 15/09 au 21/09

LUNDI

*AB

Salade de riz sojanade

MARDI

Macédoine mayonnaise

JEUDI

*

Tomates BIO nature

VENDREDI



HORS D'ŒUVRE

Rôti de porc HVE au

curry

Coleslaw BIO



Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème



Croque monsieur au porc



Tortis provençale aux lentilles



GARNITURE(S)

PLAT PRINCIPAL

Riz créole BIO



Duo de carottes jaunes et oranges

Salade iceberg



* AB

Χ

PRODUIT LAITIER

Petits suisses aux fruits x

Crème dessert vanille

Flan pâtissier local HVE

Emmental BIO



Fruit frais



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 : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : SMAR14

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





Semaine du 22/09 au 28/09

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS	D'ŒUVRE				
PLAT F	PRINCIPAL				
GARN	NITURE(S)				
PRODU	JIT LAITIER				
DE	SSERTS				
" <u>Aller</u> coque soja »	es, sésame, arachides, r	<u>es plats</u> : crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	(LI(&MIAM!	
Produ	uit de saison		Plat végétarien *	CLIC WILLIAM.	



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*





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : SMAR14





Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
" <u>Allergènes possibles dans le</u> coques, sésame, arachides, r soja »	<u>es 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 es	st composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *	CETCA MITHM!	LE CHEF



Produits locaux



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





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : SMAR14