

Produits locaux

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle



Semaine du 01/09 au 07/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Taboulé BIO	Friand au fromage	Pastèque	
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Dos de colin MSC sauce crème	Jambon HVE à l'échalote	Tajine de légumes	
GARNITURE(S)	Salade iceberg	Purée de carottes	Petits pois HVE	Riz créole BIO	
PRODUIT LAITIER	Saint paulin				
DESSERTS	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Gâteaux aux pommes	
coques, sésame, arachides, r soja » Produit de saison	es plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, st composé d'ingrédients de saison	Patisserie élaborée dans notre cuisine Plat végétarien *	CLIC&MIAM!	LE CHEF	

ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir: TEBE14

* Selon contrat

Produit issu de l'agriculture

biologique *

Repas à thème

Contient du porc





Semaine du 08/09 au 14/09

LUNDI **VENDREDI MARDI JEUDI** Carottes râpées nature ΑB Œuf dur mayonnaise Melon BIO **HORS D'ŒUVRE** Paupiette de veau Couscous végétarien aux **PLAT PRINCIPAL** Marengo de volaille Poisson pané forestière pois chiches Purée de pommes de AB AB AB **GARNITURE(S)** Semoule du couscous Haricots verts BIO Ratatouille BIO terre BIO **PRODUIT LAITIER** Mimolette AB Mousse fraise Yaourt aromatisé Fruit frais BIO Gâteau au yaourt **DESSERTS** "Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à Patisserie élaborée dans notre 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 *



Repas à thème



Contient du porc



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

Code à saisir: TEBE14

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





LUNDI

Semaine du 15/09 au 21/09

JEUDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Salade de riz sojanade

MARDI

Macédoine mayonnaise



Tomates BIO nature

VENDREDI



PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE au curry



Filet de poulet **NOUVELLE** AGRICULTURE à la crème



Croque monsieur au porc



Tortis provençale aux lentilles



GARNITURE(S)

Riz créole BIO



Duo de carottes jaunes et oranges

Salade iceberg

Emmental BIO

Flan pâtissier local HVE



Χ

PRODUIT LAITIER

Petits suisses aux fruits x 2

Crème dessert vanille



Fruit frais



DESSERTS

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



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 *



Repas à thème



Contient du porc



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

Code à saisir: TEBE14

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 22/09 au 28/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
"Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »		Patisserie élaborée dans notre cuisine	(LI(&MIAM!	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	st composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *		LE CHEF



Produits locaux



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





Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



Contient du porc



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

Code à saisir : TEBE14

ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





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 les plats</u> : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »		Patisserie élaborée dans notre cuisine	CLIC&MIAM!	
Produit de saison	st composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *	CEICKIVITAIVI!	LE CHEF





Produits locaux



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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



Contient du porc



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

Code à saisir : TEBE14

ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat