

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO
vinaigrette



PLAT PRINCIPAL

Cordon bleu de volaille
sauce tomate

Paupiette de veau
charcutière

Tortis provençale aux
lentilles



Pavé de poisson blanc
MSC Dieppoise



GARNITURE(S)

Pommes sautées

Haricots verts BIO



X

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Sablé céréales BIO



Emmental BIO



DESSERTS

Entremets au chocolat

Fromage blanc sucré

Smoothie pomme fraise
BIO



Fruit frais



" **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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



GARNITURE(S)

X

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Crème dessert caramel

Potage carottes



Jambon HVE persillade



Dos de colin MSC sauce
crème



Boulgour BIO



Beignets de brocolis

Carré de l'est

Fruit frais



Eclair 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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw



Pâté de campagne HVE
cornichon



PLAT PRINCIPAL

Nugget's de blé



Boulettes de boeuf VBF
sauce tomate basilic

Viandes cassoulet



Gratiné de poisson au
fromage MSC



GARNITURE(S)

Haricots beurre

Semoule HVE



Haricots blancs à la
tomate



Duo de carottes jaunes
et oranges

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Tomme noire



DESSERTS

Entremets praliné

Liégeois vanille

Clafoutis aux abricots



Fruit frais



" **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 !**