



Semaine du 29/09 au 05/10

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Pizza au fromage



Concombre bulgare BIO



PLAT PRINCIPAL

Palette de porc à la dijonnaise



Omelette nature



Hachis parmentier

Gratiné de poisson au fromage MSC



GARNITURE(S)

Lentilles

Petits pois HVE



Salade iceberg

Duo de carottes et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Fruit frais



Entremets au chocolat

Saint paulin

Riz au lait LOCAL HVE



DESSERTS

" <u>Allergènes possibles dans les plats</u>: 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 : $\underline{www.clicetmiam.fr}$

Code à saisir : COR142

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat



Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Semaine du 06/10 au 12/10

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomates nature		Tarte au fromage
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc HVE sauce tomate	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Haché de veau sauce bordelaise	Pané de blé épinard fromage sauce tomate
GARNITURE(S)	Poêlée paysanne	Semoule HVE	Frites HVE au four	Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER	Sablé céréales BIO		Petit suisse sucré	
DESSERTS	Entremets vanille	Compote de pommes banane	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt
" 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		Patisserie élaborée dans notre cuisine Plat végétarien * Produit issu de l'agriculture biologique * Contient du porc	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

BON APPÉTIT!

Code à saisir : COR142

Repas à thème





LUNDI

Semaine du 13/10 au 19/10

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO

MARDI



Salade Paulette (Pommes de terre dès volaille haricots verts tomates vinaigrette)

JEUDI

PLAT PRINCIPAL

Paupiette de veau nature

Roulé au fromage



Saucisse sauce rougail HVF



Pépites de poisson MSC aux 3 céréales

VENDREDI



GARNITURE(S)

Flageolets

Pommes vapeur quartier

Riz créole BIO



Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Tomme noire

Cocktail de fruits



Fruit frais BIO



Yaourt sucré BIO de la ferme Pivette et Palorette



Cake ananas

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 *



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!**

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





Semaine du 20/10 au 26/10

		LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
Н	iors d'ŒUVRE					
Р	PLAT PRINCIPAL					
	GARNITURE(S)					
PI	RODUIT LAITIER					
	DESSERTS					
		les plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	P	Patisserie élaborée dans notre cuisine	CLIC&MIAM!	
*	Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	est composé d'ingrédients de saison	D *	Plat végétarien *		LE CHEF
56	Produits locaux		ΑB	Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	ET SON ÉQUIPE
\otimes	Viande Label Rouge, Haut Agriculture, AOP, AOC, M	te valeur Environnementale, Nouvelle SC, RUP*	6	Contient du porc	<u>www.clicetmiam.fr</u>	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
			*	Repas à thème		
					Code à saisir : COR142	





Semaine du 27/10 au 02/11

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
н	IORS D'ŒUVRE				
P	LAT PRINCIPAL				
(GARNITURE(S)				
PF	RODUIT LAITIER				
	DESSERTS				
		les plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à noutarde, 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 *		LE CHEF
56	Produits locaux		Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	ET SON ÉQUIPE
Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*		Contient du porc	<u>www.clicetmiam.fr</u>	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!	
			Repas à thème		

Code à saisir : COR142