

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

Saint paulin

DESSERTS

Fromage frais aux fruits
BIO



Fruit frais



Entremets au chocolat

Riz au lait LOCAL HVE



" **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 *



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 !**

* Selon contrat

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 »

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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

Code à saisir : COR142

**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

Carottes râpées nature
BIO



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

Roulé au fromage



Saucisse sauce rougail
HVE



Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales



Flageolets

Pommes vapeur quartier

Riz créole BIO



Purée de patate douce

Camembert BIO



Tomme noire

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Yaourt sucré BIO de la
ferme Pivette et
Palorette



Cake ananas

" **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

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 »

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 !**

* Selon contrat

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 »

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 !**

* Selon contrat