

	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 »

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : LCAM14

**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

CLIC&MIAM!



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 : LCAM14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



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

PLAT PRINCIPAL

Paupiette de veau
nature

Roulé au fromage



Saucisse sauce rougail
HVE



Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales



GARNITURE(S)

Flageolets

Pommes vapeur quartier

Riz créole BIO



Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Tomme noire

DESSERTS

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 : LCAM14

**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.

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 »



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 : LCAM14

**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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : LCAM14

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

* Selon contrat