



Semaine du 29/09 au 05/10

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Carottes râpées nature ΑB ΑB Pizza au fromage Concombre bulgare BIO BIO **HORS D'ŒUVRE** Palette de porc à la Gratiné de poisson au \otimes 6 **PLAT PRINCIPAL** Omelette nature Hachis parmentier fromage MSC dijonnaise Duo de carottes et 0 Salade iceberg **GARNITURE(S)** Petits pois HVE Lentilles pommes de terre **PRODUIT LAITIER** Saint paulin Fromage frais aux fruits ΑB Fruit frais Entremets au chocolat Riz au lait LOCAL HVE BIO **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*



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 : LMLP14



* Selon contrat





Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Semaine du 06/10 au 12/10

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LMLP14

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Tarte au fromage Tomates nature **HORS D'ŒUVRE** Rôti de porc HVE sauce Pavé de poisson blanc Haché de veau sauce Pané de blé épinard 0 **PLAT PRINCIPAL** MSC sauce cressonnette bordelaise fromage sauce tomate tomate AB 8 0 **GARNITURE(S)** Poêlée paysanne Semoule HVE Frites fraiches HVE Haricots verts BIO AB **PRODUIT LAITIER** Sablé céréales BIO Petit suisse sucré Compote de pommes AB Entremets vanille Fruit frais BIO Gâteau au yaourt banane **DESSERTS** " Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à Patisserie élaborée dans notre (LI(&MIAM! coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, cuisine soja » Plat végétarien * Produit de saison **LE CHEF** Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison **ET SON ÉQUIPE Produits locaux** Produit issu de l'agriculture biologique *

* Selon contrat

VOUS SOUHAITENT UN

BON APPÉTIT!

Contient du porc

Repas à thème





LUNDI

Semaine du 13/10 au 19/10

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 HVF



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

Tomme noire

DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Yaourt sucré BIO de la ferme Pivette et Palorette



Cake ananas

" <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 : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LMLP14

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
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	CLIC&MIAM!	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Plat végétarien *	CEICXIVITAIVI!	LE CHEF

Produits locaux

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : LMLP14

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







Semaine du 27/10 au 02/11

	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	(LIC&MIAM!	
Produit de saison		Plat végétarien *	CETC SIMITAIN!	LE CLIEF



Produits locaux



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

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat