

	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*



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 : LCAM14

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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette 			Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 	Omelette nature 	Dos de colin MSC sauce crème 
GARNITURE(S)	Salade iceberg	Petits pois HVE 	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER		Sablé de Retz	Emmental BIO 	
DESSERTS	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette 	Galette des rois frangipane

"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**

 **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 !**

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	Crêpe au fromage 		Potage céleri 	Rillettes HVE 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé panées et ketchup 	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc 	Steak haché VBF sauce Barbecue	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 
GARNITURE(S)	Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes vapeur quartier	Frites HVE au four 	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est		
DESSERTS	Liégeois vanille	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Gâteau nantais 

"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

 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 !**

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		Saucisson ail 	Œuf dur mayonnaise	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse HVE grillée  	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à la crème 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Beignets au calamar sauce tartare
GARNITURE(S)	Haricots blancs à la tomate 	Purée de carottes 	X	Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 			Vache qui rit BIO 
DESSERTS	Compote de pommes HVE 	Fromage blanc sucré	Banane BIO 	Gâteau au chocolat 

"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**

 **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 !**

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 »



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 : LCAM14

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

* Selon contrat