

	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SMAR14

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

**\* Selon contrat**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette 			Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 	Omelette nature 	Dos de colin MSC sauce crème 
<b>GARNITURE(S)</b>	Salade iceberg	Petits pois HVE 	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs et pdt 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Sablé de Retz	Emmental BIO 	
<b>DESSERTS</b>	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 »



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SMAR14

**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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage 		Potage céleri 	Rillettes HVE 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	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 
<b>GARNITURE(S)</b>	Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes vapeur quartier	Frites HVE au four 	Haricots verts BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Carré de l'est		
<b>DESSERTS</b>	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](http://www.clicetmiam.fr)

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

Code à saisir : SMAR14

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Saucisson ail 	Œuf dur mayonnaise	
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Saucisse HVE grillée  	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à la crème 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Beignets au calamar sauce tartare
<b>GARNITURE(S)</b>	Haricots blancs à la tomate 	Purée de carottes 	X	Petits pois HVE 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits BIO 			Vache qui rit BIO 
<b>DESSERTS</b>	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 »



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SMAR14

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SMAR14

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

**\* Selon contrat**