

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 \***



**Repas à thème**



**Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : TEBE14

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

\* Selon contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves HVE  
vinaigrette



**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 »

**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 \***

**Repas à thème**

**Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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 »

#### 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 \*

Repas à thème

Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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 »

**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 \*

**Repas à thème**

Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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\***

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Plat végétarien \***

**Produit issu de l'agriculture biologique \***

**Repas à thème**

**Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : TEBE14

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

\* Selon contrat