

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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Pommes de terre façon  
piemontaise 

Macédoine mayonnaise

**PLAT PRINCIPAL**

Saucisse HVE grillée 

Croq fromage

Rôti de porc HVE sauce  
normande 

Dos de colin MSC au  
beurre blanc 

**GARNITURE(S)**

Lentilles

Petits pois BIO 

Carottes persillées

Tortis

**PRODUIT LAITIER**

Emmental BIO 

**DESSERTS**

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO 

Fromage blanc  
aromatisé aux fruits


Beignet framboise

" **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](http://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**

Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail 


Quiche lorraine 


Taboulé BIO 

**PLAT PRINCIPAL**


Jambon HVE sauce  
charcutière  

Gratiné de poisson au  
fromage MSC à la crème 

Raviolinis au fromage  
sauce tomate 

Sauté de poulet  
NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce du  
jour 

**GARNITURE(S)**

Gratin de choux fleurs et  
pdt 

Pommes vapeur BIO 

X

Haricots verts BIO 

**PRODUIT LAITIER**

Chanteneige BIO 

**DESSERTS**

Compote de pommes  
coing coupelle

Fruit frais 

Crème dessert chocolat

Cake au citron 

" **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](http://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

Pâté de campagne HVE



PLAT PRINCIPAL

Rôti de dinde aux petits oignons

Poisson meunière MSC nature



Waterzooï de volaille



Tortis provençale aux lentilles



GARNITURE(S)

Petits pois BIO



Purée de carottes

Pommes vapeur



X

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Petit suisse sucré



DESSERTS

Compote pomme fraise

Fruit frais HVE



Gaufre au sucre



Fruit frais BIO



" 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](http://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

Saucisson ail



Radis beurre

### PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE sauce  
charcutière



Filet de poulet  
NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce  
Napolitaine



Chili Végétarien aux  
haricots rouges



Beignets au calamar et  
quartier de citron

### GARNITURE(S)

Haricots verts BIO



Semoule HVE



Riz BIO



Ratatouille

### PRODUIT LAITIER

Sablé des Flandres

Brie pointe

### DESSERTS

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Purée de pommes

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



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 : LCAM14

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



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\*

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 \***



**Contient du porc**



**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LCAM14

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

\* Selon contrat