

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 »



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

Code à saisir : LIS143

**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 »

 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

Code à saisir : LIS143

**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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIS143

**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 

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

Code à saisir : LIS143

**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

Code à saisir : LIS143

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 »



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

Code à saisir : LIS143

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

* Selon contrat