

	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

Code à saisir : TEBE14

**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 *

 Repas à thème

 Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail 


Quiche lorraine 


Taboulé BIO 

PLAT PRINCIPAL


Jambon HVE sauce
charcutière  

Gratiné de poisson au
fromage MSC à la crème 

Raviolins 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 *



Repas à thème



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

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 »

 **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

Code à saisir : TEBE14

**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 »

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Code à saisir : TEBE14

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

* Selon contrat