

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO rémoulade 

PLAT PRINCIPAL

Saucisse HVE grillée 

GARNITURE(S)

Haricots blancs BIO à la tomate 

PRODUIT LAITIER

Comte AOP 


DESSERTS


Fromage blanc aromatisé aux fruits

Crème dessert caramel

Gâteau de Pâques 

Médailon de surimi mayonnaise

Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes 

Boulettes de blé sauce tomate 

Duo de carottes et pommes de terre

Pommes noisettes 

Petits pois BIO 

Coulommiers BIO 

Fruit frais HVE

"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 !

 **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		Chou blanc au curry vinaigrette	Concombre bulgare	
PLAT PRINCIPAL		Rôti de dinde sauce tomate	Macaronis sauce tomate mozzarella (plat complet)	Brandade de poisson
GARNITURE(S)		Ratatouille / Riz créole	X	Salade iceberg
PRODUIT LAITIER				Petit suisse aux fruits
DESSERTS		Crème dessert chocolat	Chou à la vanille	Fruit frais 

"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 !**

	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				
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

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 *



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