

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



PLAT PRINCIPAL

Sauté de porc HVE à la provençale



Haché de veau marengo

Aiguillettes de volaille au paprika

GARNITURE(S)

Haricots blancs à la tomate



Ratatouille / Riz

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Samos

DESSERTS

Compote de pommes HVE



Fruit frais



Cake pépites de chocolat



" **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 : LCAM14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine



Carottes râpées nature
BIO



Concombre vinaigrette



PLAT PRINCIPAL

Saucisse HVE grillée



Dos de colin MSC
Dieppoise



Boulettes de boeuf VBF
sauce tomate basilic

GARNITURE(S)

Petits pois HVE



Purée de pommes de
terre

Semoule HVE



PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Crème dessert vanille
caramel BIO ferme
Pivette et Palorette



Fruit frais



Compote pomme
abricot 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 *



Contient du porc



Repas à thème





Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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	Œuf dur	Tomates nature		
PLAT PRINCIPAL	Jambon HVE sauce Dijonnaise  	Poisson pané MSC sauce citron 		
GARNITURE(S)	Haricots beurre HVE 	Pommes vapeur quartier		
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Fromage blanc sucré	Compote pomme fraise		

" **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




Code à saisir : LCAM14

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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 			Salade de pommes de terre charcutière 
PLAT PRINCIPAL	Saute de porc HVE crème de champignons  	Croq fromage 	Filet de poulet LNA FR à la crème  	Gratiné de poisson au fromage MSC 
GARNITURE(S)	Petits pois HVE 	Pommes persillées	Riz 	Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits BIO 	Camembert 	
DESSERTS	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes  	Banane 

" **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
Code à saisir : LCAM14

**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 ***

 **Contient du porc**

 **Repas à thème**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LCAM14

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

* Selon contrat