



	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 »


 **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 : SMAR14

**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 »

 **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 : SMAR14

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

	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 : SMAR14

**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 : SMAR14

**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 *



Contient du porc



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat