

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Concombre bulgare



Melon



**PLAT PRINCIPAL**

Omelette nature



Saucisse HVE grillée



Hachis parmentier

Poisson meunière MSC  
sauce citron



**GARNITURE(S)**

Ratatouille BIO / Riz  
créole



Haricots blancs

Salade iceberg

Haricots beurre

**PRODUIT LAITIER**

Camembert BIO



Emmental BIO



**DESSERTS**

Crème au caramel

Compote pomme cassis

Yaourt aux fruits

Gâteau aux courgettes  
et 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](http://www.clicetmiam.fr)

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

Code à saisir : COR142



**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\***



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Quiche lorraine



Salade de Minis Rillons



**PLAT PRINCIPAL**

Paupiette de veau  
milanaise

Galette de légumes



Emincé de poulet LNA  
FR forestière



Jambon CE2 sauce  
Dijonnaise



**GARNITURE(S)**

Courgettes provençale  
BIO



Pommes vapeur quartier  
HVE



Coquillettes BIO



Petits pois HVE



**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré

Gouda

**DESSERTS**

Crème normande



Fruit frais BIO



Poire au sirop



Liégeois 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : COR142

**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\***



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE  
vinaigrette



Mortadelle



Melon



PLAT PRINCIPAL

Saucisse HVE grillée



Cordon bleu de volaille  
sauce tomate

Chili Végétarien aux  
haricots rouges



Dos de colin MSC sauce  
citron



GARNITURE(S)

Purée de pommes de  
terre BIO



Haricots beurre

Riz BIO



Duo de carottes et  
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Compote de pommes  
banane

Brownie



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

CLIC&MIAM!



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Contient du porc



Repas à thème

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : COR142

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\*




**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées nature  
BIO 

Salade de pommes de  
terre tomates oeuf  
sauce tartare

Concombre bulgare BIO 

Cake au saumon et  
citron

**PLAT PRINCIPAL**

Rôti de porc HVE sauce  
charcutière  

Crêpe au fromage 

Cheeseburger VBF

Pavé de poisson blanc  
MSC sauce tomate 

**GARNITURE(S)**

Lentilles

Haricots verts BIO 

Frites HVE au four 

Ratatouille 




**PRODUIT LAITIER**

**DESSERTS**

Cocktail de fruits

Liégeois vanille

Fruit frais 

Flan pâtissier local 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : COR142

**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 »



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : COR142

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

