

**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 »

**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 : LCAM14

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

\* Selon contrat

**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 : LCAM14

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

\* Selon contrat

**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**

Coulommiers BIO



**DESSERTS**

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Compote de pommes  
banane

Brownie



" **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](http://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**

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 »

 **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 : LCAM14

**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

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

Code à saisir : LCAM14

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

\* Selon contrat