

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



PLAT PRINCIPAL

Filet de poulet LNA FR à
la moutarde

Lasagnes bolognaises
VBF

Jambon CE2 à l'échalote



Dos de colin MSC sauce
crème



GARNITURE(S)

Printanière de légumes

Salade iceberg

Blé pilaf

Purée de carottes



PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé



Petit suisse aux fruits
BIO



Gouda

DESSERTS

Fruit frais

Fromage blanc sucré

Fruit frais BIO



Gâteau au yaourt



" **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

Mousse de foie



Tomates BIO nature



Couscous végétarien aux
pois chiches



Poisson pané MSC



PLAT PRINCIPAL

Marengo de volaille LNA
FR



Paupiette au veau
forestière

GARNITURE(S)

Haricots verts BIO



Purée de pommes de
terre

Semoule du couscous

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré HVE de la
ferme Muris



Emmental BIO



DESSERTS

Mousse Mangue

Fruit frais



Fruit frais BIO



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

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE sauce tomate



Filet de poulet LNA FR à la crème



Tortis provençale aux lentilles



Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème



GARNITURE(S)

Piperade



Petits pois BIO



X

Duo de carottes et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Rondelé BIO



DESSERTS

Yaourt sucré

Fruit frais



Smoothie pomme fraise

Mousse chocolat au lait

" **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 mayonnaise

Tomates BIO nature



Melon



PLAT PRINCIPAL

Tender de légumes



Saucisse CE2 grillée



Poulet paëlla LNA FR



Accras de poisson

GARNITURE(S)

Macaronis

Julienne de légumes

Courgettes sautées



Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Camembert

DESSERTS

Entremets pistache



Fruit frais BIO



Fromage blanc aromatisé aux fruits

Brownie



" **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

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*



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