

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature



PLAT PRINCIPAL

Palette de porc FR à la dijonnaise



Arancini tomate mozzarella bio



Concombre bulgare BIO



Hachis parmentier BIO



Colin MSC sauce du jour



GARNITURE(S)

Flageolets

Petits pois HVE



Salade iceberg

Boulgour



PRODUIT LAITIER

Madeleine

Vache qui rit

DESSERTS

Liégeois vanille

Petits suisses sucrés x2

Fruit frais



Riz au lait 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 *

Repas à thème

Contient du porc

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 : TEBE14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette

Céleri et pommes vinaigrette



Pizza au fromage



PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE sauce forestière



Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate



Haché au veau sauce bordelaise

Palet végétarien à l'italienne



GARNITURE(S)

Purée de potiron

Brocolis

Frites HVE au four / salade verte



Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

DESSERTS

Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris



Fruit frais



Compote pomme cassis

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 *

Repas à thème

Contient du porc

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 : TEBE14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Accras de morue sauce
cocktail

PLAT PRINCIPAL

Paupiette au veau
nature

Colombo de volaille

Chili sin carne BIO



Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales



GARNITURE(S)

Ratatouille / Riz créole

Brunoise de légumes à la
crème

Riz BIO



Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Petit beurre biscuit

DESSERTS

Cocktail de fruits

Crème dessert chocolat

Fruit frais



Cake ananas



"**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 *

Repas à thème

Contient du porc



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

Code à saisir : TEBE14

**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 *

Repas à thème

Contient du porc



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

Code à saisir : TEBE14

**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 *

Repas à thème

Contient du porc



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

Code à saisir : TEBE14

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

* Selon contrat