www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 96PMML

Plat contenant du porc



# Semaine du 27/10 au 02/11

| RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE              | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI                           |
|---|---|---|----------|--------------------------------------|------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE  |   |   |          |                                      |                                    |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES                         |   |   |          |                                      |                                    |
| PRODUIT LAITIER                                     |   |   |          |                                      |                                    |
| DESSERT   |   |   |          |                                      |                                    |
| Saison  Fabrication maison  Signes d'Identification | plat est composé d'ingrédients crus de<br>on de Qualité et d'Origine (Haute<br>entale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle | Repas Végétarien  Produit issu de l'agriculture biole | ogique   | CLIC&MIAM!                           | LE CHEF<br>ET SON ÉQUIPE           |
| Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))   |   |   |          | Retrouvez l'ensemble des menus sur : | VOUS SOUHAITENT UN<br>BON APPÉTIT! |

Fournisseurs locaux



|            | MARDI                                   | MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI  |
|------------|---|----------|--|---|
|            | Taboulé BIO AB                          |          | Potage de légumes et pommes de terre BIO | Friand au fromage   |
| *          | Salade de pâtes<br>vinaigrette et pesto |          | Oeuf dur sauce cocktail                  | Quiche lorraine   |
|            | Poisson meunière MSC<br>nature          |          | Nugget's de blé ketchup                  | Tajine de volaille<br>NOUVELLE AGRICULTURE<br>aux fruits secs |
|            | Carottes aux épices                     |          | Pommes rissolées                         | Semoule HVE   |
|            |   |          |  |   |
|            | Eclair au chocolat                      |          | Compote de pommes<br>HVE                 | Fruit frais BIO   |
|            | Eclair vanille                          |          | Compote de poire                         | Fruit frais second choix                                      |
| ts crus de | Repas à thème                           |          | (LI(&MIAM!                               |   |



**PLAT CHAUD ET GARNITURES** 

PRODUIT LAITIER

**DESSERT** 

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients

**VBF** 

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Mousse chocolat au lait

Fromage blanc sucré



Produit de saison

Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))







Repas Végétarien

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

Code à saisir : 96PMML

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

Code à saisir : 96PMML





# Semaine du 10/11 au 16/11

| RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE   | LUNDI                                  | MARDI                                    | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI  |
|--|--|--|----------|--------------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE   | Carottes râpées BIO                    |  |          | Velouté de potiron<br>maison         | Pommes de terre BIO au thon                         |
| HORS D ŒUVRE   | Pomelos sucre                          |  |          | Œuf dur mayonnaise                   | Pommes de terre<br>vinaigrette échalotes            |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES  | Jambon grill HVE sauce barbecue        |  |          | Omelette nature                      | Blanquette de la mer aux petits légumes             |
|  | Coquillettes BIO                       |  |          | Pommes rissolées HVE                 | Beignets de brocolis                                |
| PRODUIT LAITIER  |  |  |          |                                      |   |
|  | Compote de pommes<br>HVE               |  |          | Fruit frais BIO                      | Eclair vanille                                      |
| DESSERT  | Poire au sirop                         |  |          | Fruit frais second choix             | Eclair au chocolat                                  |
| Produit de saison Tout ou partie de ce saison  | plat est composé d'ingrédients crus de | Repas à thème                            |          | (LI(&MIAM!                           |   |
| Fabrication maison   |  | Repas Végétarien                         |          |                                      | LE CHEF   |
| Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC)) |  | Produit issu de l'agriculture biologique |          | Retrouvez l'ensemble des menus sur : | ET SON ÉQUIPE<br>VOUS SOUHAITENT UN<br>BON APPÉTIT! |
| Plat contenant du porc   |  | Fournisseurs locaux                      |          | www.clicetmiam.fr                    |   |





### Semaine du 17/11 au 23/11

| Master of Control of C | LUNDI                             | MARDI   | MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI                   |
|--|-----------------------------------|---|----------|--|----------------------------|
| HORS D'ŒUVRE   | Crêpe au fromage                  | Betteraves vinaigrette garam massala                          |          | Potage de légumes et pommes de terre BIO | Carottes râpées            |
|  | Médaillon de surimi<br>mayonnaise | Céleri sauce cocktail 🔀                                       |          |  | Coleslaw BIO au curry ДЁ 🔆 |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES  | Cordon bleu de volaille           | Tajine de volaille<br>NOUVELLE AGRICULTURE<br>aux fruits secs |          | Cassoulet (plat complet)                 | Curry de pois chiches coco |
|  | Petits pois Carottes BIO          | Semoule BIO aux épices  |          | PAS d'accompagnement<br>car PLAT COMPLET | Riz créole BIO AB          |
| PRODUIT LAITIER  |                                   |   |          |  |                            |
| DESSERT  | Yaourt velouté aux fruits         | Compote pomme fraise  |          | Gâteau basque                            | Mousse chocolat au lait    |
|  | Liégeois chocolat                 | Compote de pomme<br>pêche                                     |          |  | Crème dessert caramel      |
| Produit de saison  Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  |                                   | Repas à thème   |          | (LI(&MIAM!                               |                            |
| Fabrication maison   |                                   | Repas Végétarien  |          |  | LE CHEF                    |
| Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle  Assignation (NNA) AGG con Pièche durable (MSGN)  |                                   |   |          | ET SON ÉQUIPE<br>VOUS SOUHAITENT UN      |                            |

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

Code à saisir : 96PMML

**VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 

Plat contenant du porc

Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



## Semaine du 24/11 au 30/11

|  | LUNDI                                | MARDI  | MERCREDI | JEUDI                            | VENDREDI                      |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------------------------------|-------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE   | Potage de légumes et pommes de terre | Salade suisse BIO                              |          | Emincé bicolore BIO              | Potage dubarry                |
|  | Betteraves HVE nature                | Macédoine mayonnaise                           |          | Salade américaine                | Salade de pâtes bressane      |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES  | Sauté de porc HVE<br>Dijonnaise      | Pâtes Napolitaine de<br>légumes et fromage BIO |          | Hachis parmentier (Plat complet) | Beignets au calamar<br>nature |
|  | Poêlée de butternuts et panais       | PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET          |          | Salade verte                     | Patates douces aux<br>épices  |
| PRODUIT LAITIER  |                                      |  |          |                                  |                               |
| DESSERT  | Yaourt aromatisé                     | Fruit frais BIO                                |          | Fruit frais **                   | Moelleux poires et miel       |
|  | Petits suisses aux fruits x 2        | Cocktail de fruits                             |          | Compote de pommes<br>banane      | Flan parisien                 |
| Produit de saison  Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de |                                      |  |          | CITCR-NATANA!                    |                               |

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

Code à saisir : 96PMML

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

Plat contenant du porc

Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

**Fabrication maison** 

saison



Repas Végétarien