



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fournisseurs locaux**




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


Code à saisir : 96PMML

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves HVE nature</p> <p>Pomelos sucre</p>	<p>Velouté de potiron maison </p> <p>Macédoine mayonnaise BIO </p>		<p>Salade maïs, iceberg sauce blanche</p> <p>Chou blanc vinaigrette </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Potage de légumes et pommes de terre BIO </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Lasagnes bolognaises VBF</p> <p>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</p>	<p>Beignets au calamar nature</p> <p>Carottes rondelle nature BIO </p>		<p>Couscous boulettes de boeuf et merguez</p> <p>Semoule</p>	<p>Raviolis aux légumes (Plat complet) </p> <p>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</p>
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	<p>Mousse à la fraise</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Fruit frais BIO </p> <p>Compote de pommes banane</p>		<p>Fruit frais BIO </p> <p>Fruit frais second choix</p>	<p>Gâteau au yaourt </p> <p>Tarte aux pommes</p>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**













 **Fournisseurs locaux**




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


Code à saisir : 96PMML

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature  Pomelos sucre	Taboulé BIO  Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette		Pizza au fromage  Quiche lorraine 	Velouté de potiron maison  Carottes râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes au jambon  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux fruits secs Légumes tajine BIO 		Boulettes de veau à la milanaise Gratin de choux fleurs et pommes de terre BIO 	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges  Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Compote de pommes HVE Compote pomme abricot HVE		Fruit frais BIO  Cocktail de fruits	Gâteau mangue chocolat  Tarte aux pommes

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**











 **Fournisseurs locaux**




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


Code à saisir : 96PMML

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Céleri BIO sauce cocktail </p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Taboulé BIO </p> <p>Quiche lorraine </p>		<p>Salade Flersoise (Choux rouge, carotte fraîches, raisins secs, pommes fruit, mayonnaise épicée) </p> <p>Betteraves HVE vinaigrette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Friand au fromage </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Pâtes Napolitaines au jambon </p> <p>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</p>	<p>Poisson meunière MSC nature</p> <p>Ratatouille</p>		<p>Boulettes de boeuf BIO façon carbonade Flamande</p> <p>Pommes rissolées HVE</p>	<p>Dhal de Lentilles BIO </p> <p>Riz créole BIO </p>
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	<p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Mousse à la fraise</p>	<p>Fruit frais BIO </p> <p>Fruit frais second choix</p>		<p>Cake Vanille spéculoos </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fournisseurs locaux**



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


Code à saisir : 96PMML

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE cornichon  Mousse de foie 	Carottes râpées HVE vinaigrette à la mangue  Pêches au thon		Pizza au fromage  Crêpe au fromage 	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette ciboulette  Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce barbecue Haricots verts BIO 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce chasseur Gratin de macaronis BIO tomate et fromage 		Couscous BIO végétarien aux pois chiches  Semoule HVE	Beignets au calamar nature Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits Crème dessert praliné	Compote de pommes HVE Poire au sirop		Fruit frais BIO  Ananas au sirop	Moelleux chocolat et fraise Tagada Tarte au chocolat

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fournisseurs locaux**




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


Code à saisir : 96PMML

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fournisseurs locaux**



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

Code à saisir : 96PMML

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