

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves stock tampon déjà livré sur place	Carottes râpées BIO  Betteraves vinaigrette 		Tomates BIO nature  Céleri sauce cocktail	Pastèque BIO  Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon déjà livré sur place PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Lasagnes bolognaises VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Boulettes au veau sauce barbecue Gratin dauphinois	Nugget's de blé ketchup  Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place	Mousse chocolat au lait Yaourt velouté aux fruits		Fruit frais BIO  Fruit frais second choix	Brownie aux Haricots rouges Tartelette au citron

 **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	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette Crêpe au fromage 	Tomates mozzarella nature Carottes râpées		Céleri sauce cocktail Concombre vinaigrette 	Melon  Coleslaw au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE Dijonnaise  Carottes BIO persillées 	Couscous BIO végétarien aux pois chiches  Semoule HVE		Hot dog avec Knack de porc HVE  Pommes rissolées HVE	Dos de colin MSC à la crème de curry Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Flan nappé caramel Liégeois chocolat	Fruit frais  Fruit frais second choix		Compote de pommes HVE Compote de poire	Ile flottante crème anglaise Crème dessert caramel

 **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	Carottes râpées BIO  Tomates vinaigrette 	Pizza au fromage  Friand au fromage 		Concombres nature  Melon 	Rillettes cornichons  Tomate melon et feta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Coquillettes BIO 	Curry de pois chiches coco bio  Riz créole BIO 		Saucisse CE2 grillée Pommes dauphines	Poisson meunière MSC nature Ratatouille 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Yaourt sucré Crème dessert vanille	Fruit frais  Pêche au sirop		Fruit frais  Fruit frais second choix	Moelleux à l'abricot  Beignet abricot

 **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	Salade de pâtes Marco Polo  Taboulé 	Œuf dur mayonnaise Crêpe au fromage 		Tomate et maïs Betteraves HVE vinaigrette	Melon  Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas à la Dijonnaise  Haricots verts BIO 	Croustillant fromager  Purée de pommes de terre		Coquillettes bolognaises PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar nature Ratatouille 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Madeleines x2 Gâteau basque	Fruit frais  Fruit frais second choix		Fruit frais  Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat  Paris Brest

 **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	Carottes râpées BIO  Salade de pommes de terre au pesto	Tomates BIO mozzarella nature  Choux rouges vinaigrette 		Friand au fromage  Œuf dur mayonnaise	Betteraves et maïs BIO  natures Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc FR à la diable Lentilles BIO cuisinées 	Boulettes au boeuf VBF sauce Napolitaine Coquillettes BIO 		Chili Végétarien BIO aux haricots rouges  Riz créole BIO 	Curry de poisson Petits pois Carottes BIO 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Petits suisses aux fruits x 2 Flan nappé caramel	Fruit frais BIO  Cocktail de fruits		Yaourt vanille BIO Ana-Soiz Liégeois vanille	Gâteau aux pommes Eclair 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 !**