

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Taboulé 	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Haricots beurre HVE 	Colin meunière MSC quartier de citron  Purée de carottes	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière  Pommes sautées	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse sucré	Rondelé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Cake aux pommes 


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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**









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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées nature	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau à la milanaise Petits pois HVE 	Poisson pané et quartier de citron Purée de pommes de terre	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Camembert	Buchette de chevre
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Compote de pommes banane	Chou à la vanille 


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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**














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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre emmental tomates	Galantine pistachée  	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale   Haricots blancs à la tomate	Cordon bleu de volaille Haricots plats	Aiguillettes de poulet NA aux marrons   Pommes noisettes 	Dos de colin MSC sauce cressonnette  Riz
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Gouda	Carré ligueil 	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Sapin de Noël aux deux chocolats 	Compote pomme fraise

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.