

	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

Patisserie 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 piemontaise 	
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		 Contient du porc		 CLIC&MIAM!	
 Patisserie élaborée dans notre cuisine		 Plat végétarien *		 LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT	
 Produits locaux		 Produit issu de l'agriculture biologique *		Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	
 Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*		 Repas à thème		Code à saisir : SGEC35	

* 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

 **Patisserie 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.