

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Médailon de surimi mayonnaise	Coleslaw 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine  Semoule HVE 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Haricots beurre HVE 	Carbonara HVE   Coquillettes	Paupiette de veau nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Saint paulin	Emmental BIO 	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Flan pâtissier local HVE  

 **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	Pizza au fromage 	Céleri rémoulade	Rillettes de poisson blanc et surimi 	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf VBF strogonoff Petits pois HVE 	Poisson meunière MSC quartier de citron  Purée de pommes de terre	Longe de porc aux oignons   Gratin de choux fleurs et pdt 	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Riz BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Rondelé 	Mimolette
DESSERT	Fruit frais 	Compote pomme fraise	Crêpe sucrée 	Crème dessert 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	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette 	Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde nature Ratatouille	Dos de colin MSC sauce citron  Rostis de légumes	Coquillettes bolognaises X	Saute de porc aux p'tits oignons HVE   Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse sucré	Buchette de chevre	Tomme noire
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Brownie 

 **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.