

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Médaillon 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

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

	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 stroganoff 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

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	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	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


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.