













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise 	Radis HVE et beurre  	Melon 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce tomate Ratatouille 	Saucisse HVE grillée   Haricots blancs	Hachis parmentier Salade iceberg	Poisson meunière MSC sauce citron  Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse aux fruits	Rondelé	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Gâteau aux courgettes et chocolat 


 **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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine 	Betteraves HVE vinaigrette 	Salade de Minis Rillons 	Salade mancelle 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau milanaise Courgettes provençale	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Pommes vapeur quartier	Emincé de poulet LNA FR forestière   Coquillettes 	Jambon CE2 sauce Dijonnaise  Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Buchette de chevre 	Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Poire au sirop 	Liégeois chocolat


 **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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise	Tomates nature 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Purée de pommes de terre	Cordon bleu de volaille sauce tomate Haricots beurre	Chili con carne Riz	Dos de colin MSC sauce citron  Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	St Moret	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Saint paulin
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Compote de pommes banane	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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Concombre bulgare 	Pizza au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière   Lentilles	Filet de poulet LNA FR à la crème  Haricots verts	Cheeseburger VBF Frites HVE au four 	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot HVE 	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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette 	Taboulé 	Salade de pâtes Marco Polo	Tomates nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf et fromage râpé X	Beignets au calamar nature Courgettes provençale	Emincé de poulet LNA FR sauce cantadou aux herbes  Petits pois HVE 	Jambon blanc HVE froid   Chips
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré de l'est	Camembert	Emmental portion
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Mousse chocolat au lait	Gâteau aux courgettes et chocolat 	Banane

 **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