


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées nature	Radis beurre	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Petits pois HVE 	Dos de colin MSC Dieppoise  Purée de pommes de terre	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Semoule HVE 	
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Compote pomme abricot 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	Rosette nature 	Betteraves HVE vinaigrette 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise   Haricots beurre HVE 	Poisson pané MSC sauce citron  Pommes vapeur quartier		
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré		
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 		


 **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	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre Cauchoises au jambon  	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE crème de champignons   Petits pois HVE 	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes persillées	Filet de poulet LNA FR à la crème   Riz 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	Camembert 	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Cake aux pommes  	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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Tomates nature	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Aiguillettes de volaille FR sauce dijonnaise Haricots verts	Rôti de porc HVE sauce charcutière   Beignets de brocolis	Dos de colin MSC au beurre blanc  Pommes vapeur quartier HVE 
PRODUIT LAITIER		Petit beurre biscuit	Coulommiers	(AVR) St Moret
DESSERT		Liégeois vanille	Crème dessert praliné	Gâteau au 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