

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Crêpe au fromage 	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce crème  Purée de carottes	Jambon HVE à l'échalote   Petits pois	Aiguillettes de volaille basquaise Riz créole
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	(AVR) St Moret
DESSERT	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Gâteaux aux pommes 

 **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 	Carottes râpées nature 	Œuf dur mayonnaise	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille Haricots verts	Paupiette de veau forestière Purée de pommes de terre	Couscous Semoule du couscous	Poisson pané Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Buchette de chevre	Petit suisse sucré	Edam
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Gâteau au yaourt 

 **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	Coleslaw 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Macédoine mayonnaise 	Tomates nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au curry   Riz créole	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème  Duo de carottes jaunes et oranges	Croque monsieur au porc   Salade iceberg 	Tortis provençale aux lentilles  X
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Emmental 	Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Flan pâtissier local HVE   	Compote de 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

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	Œuf dur mayonnaise	Tomates nature 	Melon 	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde forestière Petits pois carottes	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Haricots blancs à la tomate	Poulet paëlla NOUVELLE AGRICULTURE  Riz paëlla au chorizo (porc) 	Accras de poisson Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse sucré	Camembert	Gouda
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Crêpe au fromage 	Concombre bulgare 	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la dijonnaise  Lentilles 	Omelette nature  Petits pois HVE 	Hachis parmentier Salade iceberg	Gratiné de poisson au fromage MSC  Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Emmental BIO 	Brie pointe	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes HVE 	Riz au lait 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