

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

**Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.**

 Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

 Fournisseurs locaux

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : smlklze

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette 	Salade de riz aux fruits de mer	Mousse de foie	Crème de carottes 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pané au fromage   Tortis 	Jambon braisé  Haricots verts 	Boulettes de boeuf   Purée 	Lieu aux poireaux  Riz 
<b>DESSERT</b>	Liégeois à la vanille	Fruit frais 	Moelleux au chocolat	Fromage blanc

**Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.**



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : smllkz

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Emincé bicolore 	11 novembre	Potage de légumes 	Œuf dur mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Poulet rôti  Pommes de terre		Rôti de porc aux pommes  Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz 
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 		Tarte au chocolat	Cocktail de fruits

**Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.**



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au citron 	Céleri râpé à la moutarde 	Potage de légumes 	Rosette et cornichons
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Gratin de pommes de terre au fromage 	Sauté de volaille à la crème	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte 	Haricots beurre	Lentilles cuisinées 	Semoule 
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Riz au lait (lait de la Ferme du Petit Gué)	Fruit frais 

**Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.**

 Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

 Fournisseurs locaux

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Tortis aux légumes et au maïs	Betteraves à la vinaigrette 	Salade coleslaw 	Potage de poireaux & chou-fleur à la Vache Qui Rit 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Emincé de volaille à la normande  Petits pois & carottes 	Merlu pané au citron  Riz 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Purée	Mijoté de porc au miel  Pommes rissolées 
<b>DESSERT</b>	Compote de fruits 	Yaourt du Petit Gué	Chou à la crème (lait de la ferme du Petit Gué)	Fruit frais 

**Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.**



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

