

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail cornichons



Salade de pâtes
vinaigrette BIO et pesto



Velouté de patate
douce

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Colin meunière MSC

Purée de potiron

Paupiette de veau aux
raisins

Mijotée de légumes
crémeuse

Saucisse HVE grillée

Frites au four

Chili con carne



Riz créole

PRODUIT LAITIER

Brie pointe

Fromage frais aux fruits
BIO



DESSERT

Cocktail de fruits

Liégeois vanille

Cake à la banane



Fruit frais BIO



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur
Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture
(LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

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

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

Taboulé BIO



Betteraves HVE
mimolette nature



Potage de légumes et
pommes de terre BIO



Friand au fromage



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Boulettes de veau à la
milanaise

Haricots verts BIO



Gratin savoyard
végétarien



PAS
d'accompagnement car
PLAT COMPLET

Carbonara HVE



Coquillettes HVE

Dos de colin MSC sauce
Hollandaise

Carottes BIO persillées



PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc sucré

DESSERT

Compote de pommes
HVE

Fruit frais



Fruit frais BIO



Cake pépites de
chocolat



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur
Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture
(LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

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

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

Betteraves HVE nature

Crêpe au fromage



Rillettes de saumon



Pâté de campagne HVE
cornichon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse knack nature



Nugget's de blé ketchup



Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
miel marron

Poisson meunière MSC
nature

Haricots blancs à la
tomate



Petits pois Carottes BIO



Pommes noisettes



Purée de panais

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais BIO



Sapin de Noël aux deux
chocolats

Compote de pommes
HVE



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur
Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture
(LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

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

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

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas à thème



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



Préparation maison



Repas Végétarien



Fournisseurs locaux



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

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

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

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas à thème



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))



Préparation maison



Repas Végétarien



Fournisseurs locaux



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.