

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre échalotes	Pamplemousse & sucre	Riz au thon	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards béchamel 	Rôti de porc HVE au jus   Haricots beurre	Paupiette de veau aux raisins Fondue de chou vert	Hachis parmentier  (plat complet)	Dos de colin MSC sauce aïoli Coquillettes 
	PRODUIT LAITIER	Gouda 	Tomme blanche 	Camembert 	Petit suisse sucré	Mimolette 
	DESSERT	Compote de pommes HVE 	Eclair chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Liégeois vanille
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre échalotes	Pamplemousse & sucre	Riz au thon	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards béchamel 	Rôti de porc HVE au jus   Haricots beurre	Paupiette de veau aux raisins Fondue de chou vert	Hachis parmentier  (plat complet)	Dos de colin MSC sauce aïoli Coquillettes 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Compote de pommes HVE 	Eclair chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Liégeois vanille



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



Nouveautés
Menu à thème



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Salade Basque (pdt thon tomate ciboulette)	Salade de lentilles boulgour et surimi	Pâté de foie HVE & cornichons  	Brocolis sauce moutarde 	Coleslaw (carotte chou mayo) 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Palette de porc  Petits pois 	Rôti de dinde au jus Carottes persillées 	Tajine de Boulettes de soja  Semoule HVE 	Brandade de poisson MSC  (plat complet)
	PRODUIT LAITIER	Galettes bretonnes	Emmental 	Chanteneige	Petit suisse sucré	Tomme grise 
	DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote de pommes banane	Cake aux pépites de chocolat 	Flan caramel
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Salade Basque (pdt thon tomate ciboulette)	Salade de lentilles boulgour et surimi	Pâté de foie HVE & cornichons  	Brocolis sauce moutarde 	Coleslaw (carotte chou mayo) 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Palette de porc  Petits pois 	Rôti de dinde au jus Carottes persillées 	Tajine de Boulettes de soja  Semoule HVE 	Brandade de poisson MSC  (plat complet)
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote de pommes banane	Cake aux pépites de chocolat 	Flan caramel

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

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture**

 **Nouveautés
Menu à thème**

 **Elaboré sur notre cuisine**

 **Menu 100 % Végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Pâtes au surimi	Potage de petits pois 	Radis & beurre 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack HVE  Lentilles 	Escalope de volaille sauce estragon Haricots verts 	Jambon blanc HVE  Gratin de choux fleurs 	Gratin de pâtes au cheddar (plat complet) 	Dos de colin MSC à l'oseille 
	PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Camembert 	Tomme blanche 	Petit suisse sucré	Gouda 
	DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Fruit frais 	Flan pâtissier 	Mousse chocolat
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Pâtes au surimi	Potage de petits pois 	Radis & beurre 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack HVE  Lentilles 	Escalope de volaille sauce estragon Haricots verts 	Jambon blanc HVE  Gratin de choux fleurs 	Gratin de pâtes au cheddar (plat complet) 	Dos de colin MSC à l'oseille 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Fruit frais 	Flan pâtissier 	Mousse chocolat



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Salade chef (Salade tomate jambon emmental poivron) 	Salade de haricots rouges à la mexicaine	Pamplemousse et dosette de sucre	Duo de choux râpés vinaigrettes 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Carottes BIO persillées 	Boulettes de boeuf sauce tomate Brocolis BIO béchamel 	Tarte butternut fromage  Salade verte 	Saucisse  Pommes risollées HVE 	Dos de colin MSC sauce aïoli Riz BIO à la tomate 
	PRODUIT LAITIER	Madeleine	Carré ligueil 	Chanteneige BIO 	Saint Paulin	Edam 
	DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Cake "façon gâteau battu Picard" 	Poires au sirop
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Salade chef (Salade tomate jambon emmental poivron) 	Salade de haricots rouges à la mexicaine	Pamplemousse et dosette de sucre	Duo de choux râpés vinaigrettes 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Carottes BIO persillées 	Boulettes de boeuf sauce tomate Brocolis BIO béchamel 	Tarte butternut fromage  Salade verte 	Saucisse  Pommes risollées HVE 	Dos de colin MSC sauce aïoli Riz BIO à la tomate 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Cake "façon gâteau battu Picard" 	Poires au sirop



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



**Nouveautés
Menu à thème**



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de lentilles charcutière (lentilles saucisson ail échalotes) 	Taboulé de choux fleurs	Haricots verts et maïs vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja  Semoule HVE 	Escalope de volaille aigre douce Haricots beurre	Carbonara de volaille Spaghettis BIO 	Hachis parmentier  (plat complet)	Poisson pané MSC Epinards Béchamel
	PRODUIT LAITIER	Gouda BIO  	Tomme blanche 	Emmental râpé	Vache qui rit BIO 	Mimolette 
	DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt 	Fruit frais 
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de lentilles charcutière (lentilles saucisson ail échalotes) 	Taboulé de choux fleurs	Haricots verts et maïs vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja  Semoule HVE 	Escalope de volaille aigre douce Haricots beurre	Carbonara de volaille Spaghettis BIO 	Hachis parmentier  (plat complet)	Poisson pané MSC Epinards Béchamel
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt 	Fruit frais 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



Nouveautés
Menu à thème



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Choux rouges vinaigrette 	Emincé bicolore (carotte & céleri) BIO 	Salade de riz italienne (riz jambon tomate poivron basilic) 	Petit pâté en croûte 	Salade de blé aux p'tits légumes
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) 	Jambon grill HVE   Haricots blancs BIO à la tomate 	Paupiette de veau forestière Petits pois BIO 	Aiguillettes de volaille aux agrumes Pommes Grenaille	Gratiné de poisson au fromage MSC Gratin de choux fleurs BIO 
	PRODUIT LAITIER	Brie BIO  	Biscuits Palmier	Fondue président	Edam 	Tomme grise 
	DESSERT	Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Compote	Fruit frais 
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Choux rouges vinaigrette 	Emincé bicolore (carotte & céleri) BIO 	Salade de riz italienne (riz jambon tomate poivron basilic) 	Petit pâté en croûte 	Salade de blé aux p'tits légumes
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) 	Jambon grill HVE   Haricots blancs BIO à la tomate 	Paupiette de veau forestière Petits pois BIO 	Aiguillettes de volaille aux agrumes Pommes Grenaille	Gratiné de poisson au fromage MSC Gratin de choux fleurs BIO 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Compote	Fruit frais 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



Nouveautés
Menu à thème



Elaboré sur notre cuisine



Menu 100 % Végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDSJ79

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