

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PRIMAIRES	HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Salade Strasbourgeoises (pâtes saucisse tomate cornichon) 	Pastèque	Tomate et maïs vinaigrette  	Melon 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC & citron Epinards béchamel 	Boulettes d'agneau au jus Semoule HVE 	Jambon grill HVE   Carottes persillées	Tomates farcies au jus (sans porc) Riz 
	PRODUIT LAITIER	Edam  	Emmental 	Camembert  	Chanteneige	Boudoirs
	DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Flan caramel	Clafoutis 	Yaourt sucré
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Salade Strasbourgeoises (pâtes saucisse tomate cornichon) 	Pastèque	Tomate et maïs vinaigrette  	Melon 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC & citron Epinards béchamel 	Boulettes d'agneau au jus Semoule HVE 	Jambon grill HVE   Carottes persillées	Tomates farcies au jus (sans porc) Riz 
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Flan caramel	Clafoutis 	Yaourt sucré

**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 Pâté de campagne HVE & cornichons  	Menu Ile de France : Macédoine	Salade provençale (pdt concombre maïs tomate poivron) 	Taboulé	Carottes râpées et maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille Haricots verts	Croque Monsieur   Salade verte 	Paupiette de veau aux raisins Courgettes béchamel 	Nugget's de blé  Ratatouille 	Dos de colin MSC à la crème de curry Coquillettes 
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Brie  	Biscuit Palmier	Mimolette 	Mi-chèvre 
DESSERT	Fruit frais  	Ile flottante 	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Crème chocolat
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Pâté de campagne HVE & cornichons  	Menu Ile de France : Macédoine	Salade provençale (pdt concombre maïs tomate poivron) 	Taboulé	Carottes râpées et maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille Haricots verts	Croque Monsieur   Salade verte 	Paupiette de veau aux raisins Courgettes béchamel 	Nugget's de blé  Ratatouille 	Dos de colin MSC à la crème de curry Coquillettes 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fruit frais  	Ile flottante 	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Crème 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	Blé au surimi	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate et maïs vinaigrette	Concombre vinaigrette	
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Gratin de chou fleur	Rôti de porc HVE au jus Duo de butternuts et carottes	Sauté de volaille dijonnaise Boulgour	Raviolis au fromage sauce tomate (plat complet)	Gratiné de poisson à la provençale Riz
	PRODUIT LAITIER	Gouda	Camembert	Tomme grise	Petit suisse sucré	Madeleine
	DESSERT	Flan vanille	Fruit frais	Fruit frais	Cake pépites de chocolat	Yaourt aromatisé
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE	Blé au surimi	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate et maïs vinaigrette	Concombre vinaigrette	
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Gratin de chou fleur	Rôti de porc HVE au jus Duo de butternuts et carottes	Sauté de volaille dijonnaise Boulgour	Raviolis au fromage sauce tomate (plat complet)	Gratiné de poisson à la provençale Riz
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Flan vanille	Fruit frais	Fruit frais	Cake pépites de chocolat	Yaourt aromatisé

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 de pommes de terre tomates œuf sauce tartare 	Tomates au fromage 	Taboulé	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 	Pâté de foie HVE & cornichons  
	PLAT CHAUD ET GARNITURES Fricassée de volaille thym citron Petits pois	Saucisse de Toulouse HVE   Tortis	Haché de boeuf sauce forestière Haricots verts	Gratin montagnard végété   (plat complet)	Pavé de poisson MSC sauce Dieppoise Beignets de brocolis
	PRODUIT LAITIER Tomme blanche 	Vache qui rit 	Chèvre  	Petit suisse sucré	Saint paulin 
	DESSERT Fruit frais 	Liégeois chocolat	Compote	Cake aux pommes 	Fruit frais  
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Salade de pommes de terre tomates œuf sauce tartare 	Tomates au fromage 	Taboulé	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 	Pâté de foie HVE & cornichons  
	PLAT CHAUD ET GARNITURES Fricassée de volaille thym citron Petits pois	Saucisse de Toulouse HVE   Tortis	Haché de boeuf sauce forestière Haricots verts	Gratin montagnard végété   (plat complet)	Pavé de poisson MSC sauce Dieppoise Beignets de brocolis
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT Fruit frais 	Liégeois chocolat	Compote	Cake aux pommes 	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.

CLIC & MIAM!

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 	HORS D'ŒUVRE Blé au jambon  	HORS D'ŒUVRE Boulgour au thon	HORS D'ŒUVRE Julienne de betteraves	HORS D'ŒUVRE Salade Arlequin (concombres tomates et maïs) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES Palette de porc au jus  Lentilles 	PLAT CHAUD ET GARNITURES Boulettes de boeuf sauce estragon Haricots beurre	PLAT CHAUD ET GARNITURES Emincé de volaille sauce pesto Poêlée de butternuts	PLAT CHAUD ET GARNITURES Chili sin carne  Riz 	PLAT CHAUD ET GARNITURES Gratiné de poisson au fromage MSC Pommes vapeur	
PRODUIT LAITIER Petit beurre	PRODUIT LAITIER Emmental 	PRODUIT LAITIER Camembert  	PRODUIT LAITIER Chanteneige	PRODUIT LAITIER Carré  	
DESSERT Yaourt sucré	DESSERT Fruit frais 	DESSERT Fruit frais 	DESSERT Barre bretonne	DESSERT Flan caramel	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATERNELLES	HORS D'ŒUVRE Carottes râpées vinaigrette 	HORS D'ŒUVRE Blé au jambon  	HORS D'ŒUVRE Boulgour au thon	HORS D'ŒUVRE Julienne de betteraves	HORS D'ŒUVRE Salade Arlequin (concombres tomates et maïs) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES Palette de porc au jus  Lentilles 	PLAT CHAUD ET GARNITURES Boulettes de boeuf sauce estragon Haricots beurre	PLAT CHAUD ET GARNITURES Emincé de volaille sauce pesto Poêlée de butternuts	PLAT CHAUD ET GARNITURES Chili sin carne  Riz 	PLAT CHAUD ET GARNITURES Gratiné de poisson au fromage MSC Pommes vapeur	
PRODUIT LAITIER					
DESSERT Yaourt sucré	DESSERT Fruit frais 	DESSERT Fruit frais 	DESSERT Barre bretonne	DESSERT 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.

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : NDSJ79

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