

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux petits légumes	Concombre sauce bulgare* 	Salade verte mimosa 	Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé  Brocolis persillade	Bœuf à la provençale Boulgour	Rougail saucisse Riz	Filet de dinde sauce colombo Pommes de terre au four	Dos de lieu au cumin Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit suisse	Fromage	Camenbert	Gouda
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Compote	Entremets au chocolat	Fruit frais 

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

 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

 **Fournisseurs locaux**
 * Pommes et poires
 * Pain
 * Fromage de chèvre
 * Jus de fruits
 * Lait : 30 % bio et 100 % local
 * Volaille labellisée et 40 % locale
 * Porc : 20 % labellisé et 40 % local
 * Bœuf : 20 % labellisé et 20 % local
 * Produits issus des gammes maraichère : 30 % bio et 40 % locales
 * Charcuterie : 20 % labellisée et 40 % locale



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : A50FGL

**LA CHEFFE 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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade d'endives 	Salade verte, emmental et tomates	Œuf mayonnaise	Gourmandise de betteraves rouges au poivre noir, sauce crème légère	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de bœuf sauce miel & moutarde Carottes rôties	Tortellinis à la tomate et à la Mozzarella  -	Rôti de porc Bâtonnière de légumes	Fricassée de volaille moelleuse aux champignons de Touraine et jus de rôti au vinaigre de xérès, échalotes et citron confit Pommes Paillason	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre en mélange	Cantal	Fromage	Fromage de chèvre frais et salade mesclun, sauce vinaigrette au miel	Yaourt 
DESSERT	Muffin	Flan nappé	Raisin 	Cake aux pommes cuites de Touraine	Compote

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : A50FGL

**LA CHEFFE ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !**

 Fournisseurs locaux
* Pommes et poires
* Pain
* Fromage de chèvre
* Jus de fruits
* Lait : 30 % bio et 100 % local
* Volaille labellisée et 40 % locale
* Porc : 20 % labellisé et 40 % local
* Bœuf : 20 % labellisé et 20 % local
* Produits issus des gammes maraichère : 30 % bio et 40 % locales
* Charcuterie : 20 % labellisée et 40 % locale

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre au fromage de brebis ☀	Radis et beurre ☀	Pennes au poulet & copeaux de parmesan	Salade mimosa ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé 🌱 Petits pois	Lieu rôti aux herbes Boulgour	Assiette kebab Potatoes	Bœuf sauce soja et miel Riz thaï	Emincé de dinde au paprika Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Cantal	Fromage	Gouda	Brie
DESSERT	Banane	Fromage blanc et brisures de biscuits	Entremets liégeois	Ananas ☀	Cake au citron

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

 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

 **Fournisseurs locaux**
 * Pommes et poires
 * Pain
 * Fromage de chèvre
 * Jus de fruits
 * Lait : 30 % bio et 100 % local
 * Volaille labellisée et 40 % locale
 * Porc : 20 % labellisé et 40 % local
 * Bœuf : 20 % labellisé et 20 % local
 * Produits issus des gammes maraichère : 30 % bio et 40 % locales
 * Charcuterie : 20 % labellisée et 40 % locale



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : A50FGL

**LA CHEFFE 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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mimosa	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Carottes râpées 	Salade de petits pois, Mimolette et oignons rouges
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de veau sauce Tex Mex Chou-fleur	Bœuf aux olives Potatoes	Fondant de porc aux champignons Farfalles	Couscous végétarien (pois chiches ou boulettes végétales)  Légumes du couscous et semoule	Filet de poisson pané au citron Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Salade de fruits frais 	Liegeois au chocolat	Ile flottante	Compote crumble

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

 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

 **Fournisseurs locaux**
 * Pommes et poires
 * Pain
 * Fromage de chèvre
 * Jus de fruits
 * Lait : 30 % bio et 100 % local
 * Volaille labellisée et 40 % locale
 * Porc : 20 % labellisé et 40 % local
 * Bœuf : 20 % labellisé et 20 % local
 * Produits issus des gammes maraîchère : 30 % bio et 40 % locales
 * Charcuterie : 20 % labellisée et 40 % locale



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

Code à saisir : A50FGL

**LA CHEFFE 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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Mexicaine aux haricots rouges	Taboulé de chou-fleur	Bruschetta au jambon cru & mozzarella	Salade de concombres, oignons rouges & Edam	Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulettes d'agneau Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte ☀	Sauté de porc à la sauge Légumes poêlés	Lieu sauce au chorizo & poivrons Pennes	Dalh de lentilles au lait de coco & riz 🌱 Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais ☀	Flan nappé au caramel	Fruit frais ☀	Roulé façon framboisier	Fruit frais ☀

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

✓ 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

 Fournisseurs locaux
 * Pommes et poires
 * Pain
 * Fromage de chèvre
 * Jus de fruits
 * Lait : 30 % bio et 100 % local
 * Volaille labellisée et 40 % locale
 * Porc : 20 % labellisé et 40 % local
 * Bœuf : 20 % labellisé et 20 % local
 * Produits issus des gammes maraichère : 30 % bio et 40 % locales
 * Charcuterie : 20 % labellisée et 40 % locale



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

Code à saisir : A50FGL

**LA CHEFFE 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.