

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella* 	Melon 	Bruschetta au jambon cru & mozzarella	Salade de concombres, oignons rouges & édam 	Macédoine œuf 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu Potatoes	Hachis Parmentier Salade verte 	sauté de porc Légumes poêlés	Lieu sauce au chorizo & poivrons Pennes	Dal de lentilles au lait de coco & riz  Riz
PRODUIT LAITIER	Brie	Camenbert	Petit suisse	Gouda	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote	Flan nappé au caramel	Salade de fruits 	Tarte chocolat	Abricot 

 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	Pommes de terre à la niçoise (thon, tomate & olives)	Salade fromage tomates* 	Radis, beurre 	Mousse de foie	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de bœuf Bâtonnière de légumes	Boulettes végétariennes façon thaï  Semoule épicée	Flammenkueche Salade verte 	Jambon braisé Ratatouille	Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur béchamel gratiné
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camenbert	Fromage	Edam	Saint nectaire
DESSERT	Nectarine 	Yaourt aromatisé	Glace	Banane 	Beignet

 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	Rosette	Tomates mimosa ☀	Terrine de poisson	Melon ☀	Râpé de carottes et courgettes fromage blanc curcuma ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse de toulouse Purée	Sauté de veau sauce forestiere Wok de légumes	Emincé de bœuf au paprika Haricot beurre	Dos de lieu au curry Blé	Bolognaise de legumes 🌱 Tortis
PRODUIT LAITIER	Coulommier	Yaourt nature bio 🌱	Fromage	Tome blanche	Cantal
DESSERT	Pastèque ☀	Crème dessert	Pomme ☀	Cake aux fruits confits	Liégeois chocolat

 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	Pâté en croûte	Pastèque à la fêta 	Concombre émincé 	Salade verte aux croûtons et lardons 	Céleri râpé 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boule de bœuf Macaronis	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Parmentier de lentilles  salade verte 	Porc au caramel Riz	Poisson du jour sauce basilic Courgette
PRODUIT LAITIER	Tome grise	Emmental	Fromage	Bûche melange	Saint Paulin
DESSERT	Fruit frais 	Eclair	Panna cotta au caramel	Fruit frais 	Yaourt bio 

 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 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 de saucisses Riz basmati	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.