



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson sec 	Taboulé	Friand au fromage	Salade printanière	Salade de pâtes au pesto
Déclinaison sans porc	Concombres vinaigrette 				
PLAT CHAUD	Palette de porc Diable 	Steak hâché Stroganoff 	Merguez sauce tomate	Aiguillette de poulet crème d'asperges 	Pané de fromage 
Déclinaison sans porc	Rôti de dinde Diable 				
GARNITURE	Lentilles	Tortis	Tajine de légumes	Pommes noisettes	Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantafrais	Saint Nectaire	Saint paulin	Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Génoise fourré vanille	Compote pomme
LES GOUTERS	Moelleux nature Petit suisse sucré Poire	Palets breton Yaourt sucré Jus de raisin	Fourré fraise Fromage blanc Orange	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de Multifruits	Pain de mie + Chocolat noir Lait Compote pêche

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande labélisée
Viande française**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**




 **Plat végétarien**



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

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


Code à saisir : 654RR


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé au surimi	Carottes râpées 	Macédoine mayonnaise	Salade César	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Rôti de dinde Vallée d'Auge	Saucisse Knack 	Croque Monsieur à la volaille 	Parmentier végétal (Plat complet) 	Langue de bœuf braisé sauce Madère
Déclinaison sans porc		Saucisse de volaille			
GARNITURE	Petits pois carottes	Frites	Salade verte		Riz
PRODUIT LAITIER	Brie	Pyrénées	Saint Paulin	Yaourt sucré	Vache qui rit
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire au sirop	Entremet bicuité vanille	Gâteau au yaourt	Fruit de saison 
LES GOUTERS	Petit beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain au lait + confiture Lait Prune	Brioche + chocolat noir Petit suisse sucré Compote abricot	Madeleine Fromage blanc aromatisé Orange	Corn Flakes Lait Compote pruneaux

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande labélisée
Viande française**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**


 **Plat végétarien**




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

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


Code à saisir : 654RR


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches, carottes vinaigrette cumin	Radis beurre	Concombres vinaigrette
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Férié	Poisson meunière	Tajine de boulettes d'agneau aux légumes	Nuggets de volaille, ketchup	Marmite de poisson à la dieppoise
Déclinaison sans porc					
GARNITURE		Mini penne	Semoule	Riz	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER		Fondu Président	Edam	Camembert	Tomme grise
DESSERT		Nappé caramel	Poire crème anglaise	Flan pâtissier	Riz condensé 
LES GOUTERS		Pain au chocolat Fromage blanc Jus de pomme	Pain de mie Emmental Compote pruneaux	Fourré chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Petit Ecolier Fromage blanc Banane

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande labélisée
Viande française**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**

 **Plat végétarien**




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

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


Code à saisir : 654RR


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas 	Salade du chef 	Tomates, maïs	Carottes râpées, radis 	Salade basque
Déclinaison sans porc	Carottes rapées				
PLAT CHAUD	Mijoté de volaille Madras 	Cordon bleu	Moussaka	Rougail de saucisse 	Steak de colin, sauce safranée
Déclinaison sans porc				Rougail de saucisse de volaille	
GARNITURE	Tortis	Purée	Boulgour	Riz	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Brie	Pont l'Evêque	Pyrénées	Gouda	Chanteneige
DESSERT	Fruit de saison 	Galette Bretonne (biscuit)	Muffin saveur d'agrumes	Gâteau au chocolat	Semoule au lait 
LES GOUTERS	Madeleine Fromage blanc Compote banane	Moelleux chocolat Yaourt sucré Compote coing	Corn Flakes Lait Orange	Petit écolier Lait Prune	Pain de mie + confiture Yaourt aromatisé Poire

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande labélisée
Viande française**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**





 **Plat végétarien**



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

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


Code à saisir : 654RR


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette 	Terrine de poisson mayonnaise	Carottes râpées	Pâté de campagne 	
Déclinaison sans porc				Salade de haricots verts, emmental et noix	
PLAT CHAUD	Poulet basquaise 	Cordon bleu	Tranche de bœuf braisé Stroganoff 	Raviolis végétaux (Plat complet)	Féried
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Coquillettes	Petits pois	Purée gratinée		
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert	Tomme grise	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Crème chocolat	Fromage blanc confiture	Gâteau d'anniversaire	Eclair au chocolat	
LES GOUTERS	Gaufre Yaourt sucré Compote pêche	Pain de mie + Pâte à tartiner Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Biscuits Palmiers Lait Pomme	Petits beurre Yaourt aromatisé Jus de multifruits	Féried

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande labélisée
Viande française**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**

 **Plat végétarien**



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

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

Code à saisir : 654RR