

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette Betteraves HVE vinaigrette	Choux rouges pommes et raisins Choux rouges pommes et raisins	Salade verte et mimolette Salade verte et mimolette	Salade de pâtes fromage tomate vinaigrette Salade de pâtes fromage tomate vinaigrette	Céleri rémoulade Céleri rémoulade
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille Cordon bleu de volaille Courgettes provençale	Filet de merlu sauce citron Filet de merlu sauce citron Purée de pommes de terre	Paupiette de veau nature Paupiette de veau nature Flageolets	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus Haricots beurre HVE	Colombo d'émincé de pois et blé Colombo d'émincé de pois et blé Pommes vapeur
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Petit moulé	Chanteneige	Gouda
DESSERT	Orange	Mousse chocolat au lait	Petits suisses aux fruits x 2	Banane RUP	Eclair vanille

Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois vinaigrette		Salade de blé au jambon	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne HVE
Déclinaison sans porc	Chou chinois vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Julienne de Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD	Pizza au fromage (Plat complet)		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Jambon grill HVE	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans porc	Pizza au fromage (Plat complet)		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Pané de sarrasin	Gratiné de poisson au fromage MSC
GARNITURE	Salade verte		Jeunes carottes persillées	Lentilles	Beignets de courgettes
PRODUIT LAITIER	Chantaillou		Gouda	Bûchette de chèvre mélange	Vache picon
DESSERT	Compote de poire		Flan nappé caramel	Kiwi	Cake au citron

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

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

AB

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC & MIAM!

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

code à saisir : 78141

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade verte croûtons et fromage	Salade de pommes de terre charcutière
Déclinaison sans porc	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade verte croûtons et fromage	Coleslaw
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature	Raviolis ratatouille (Plat complet végété)	Steak Haché de veau nature	Saucisse HVE grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison sans porc	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature	Raviolis ratatouille (Plat complet végété)	Steak Haché de veau nature	Saucisses knack végétale	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
GARNITURE	Petits pois carottes	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts HVE
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Rondelé	Cantafrais	Mimolette	Petit moulé
DESSERT	Crème dessert caramel	Yaourt velouté aux fruits	Clémentine x2 pièces	Tarte abricots	Poire fraîche



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise	Velouté de tomate	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Pommes de terre au surimi
Déclinaison sans porc	Salade de riz niçoise	Velouté de tomate	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Pommes de terre au surimi
PLAT CHAUD	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Hachis parmentier VBF (Plat complet)	Quiche à la volaille	Boulettes de soja	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans porc	Aiguillettes de blé panées	Hachis parmentier VBF (Plat complet)	Quiche à la volaille	Boulettes de soja	Beignets au calamar nature
GARNITURE	Brunoise de légumes provençale	Salade verte	Salade verte	Pâtes	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Fraidou	Vache picon	Emmental	Chanteneige
DESSERT	Liégeois chocolat	Pomme	Beignet chocolat noisette	Clémentine x2 pièces	Compote pomme fraise



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



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Nouveauté



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

code à saisir : 78141

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !