

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Piémontaise 	Betteraves HVE vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet LNA FR à la moutarde  Printanière de légumes	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Jambon CE2 à l'échalote   Petits pois HVE 	Dos de colin MSC sauce crème  Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit suisse aux fruits BIO 	Gouda
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SASM14

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare 	Tomates BIO nature 	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille LNA FR  Haricots verts BIO 	Paupiette au veau forestière Purée de pommes de terre	Couscous végétarien aux pois chiches  Semoule du couscous	Dos de colin nature MSC  Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Brie pointe	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris 	Emmental BIO 
DESSERT	Muffin aux raisins 	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	Gâteau aux courgettes et chocolat 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SASM14

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Macédoine mayonnaise	Pastèque BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce tomate  Haricots blancs à la tomate 	Filet de poulet LNA FR à la crème  Petits pois BIO 	Tortis provençale aux lentilles  X	filet de hoki MSC à la crème  Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO 	Mimolette	Edam	Coulommiers BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Smoothie pomme fraise	Semoule au lait local HVE  

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SASM14

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

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