

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE  
nature

Salade César

Pâté en croûte  
cornichons



Taboulé BIO



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Curry de pois  
chiches coco



Poisson pané

Sauté de volaille  
crème d'asperges



Boulettes de veau  
milanaises

Semoule BIO



Gratin de choux  
fleurs et pommes  
de terre BIO



Pommes noisettes



Beignets de  
brocolis

PRODUIT LAITIER

Emmental

Tomme blanche

Petit suisse aux  
fruits

Petit cotentin Ail  
et Fines herbes

DESSERT

Compote de  
pommes HVE

Liégeois chocolat

Moelleux  
framboise ananas




Fruit frais



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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

CLIC&MIAM!

 **Fabrication maison**

 **Produit label Rouge**

 **Repas à thème**

 **Repas végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : JEANSURMAY

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées  
BIO nature 


Saucisson ail  
cornichons 

Médailon de  
surimi  
mayonnaise

Concombres bio  
natures 


Friand au  
fromage 

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Boulettes  
végétales sauce  
tomate basilic   
  
Macaronis

Cordon bleu de  
volaille

Poulet rôti  
crumble d'ail

Sauté de porc HVE  
aigre douce 

Rôti de dinde  
vallée d'auge

Macaronis

Purée de patate  
douce

Navarin de  
légumes BIO 

Frites fraîches

Haricots verts BIO 

PRODUIT LAITIER

Carré d'as

Petit suisse sucré

Saint nectaire

Yaourt sucré

Saint paulin

DESSERT

Crème dessert  
vanille

Fruit frais BIO 

Yaourt velouté  
aux fruits

Fruit frais 

Gâteau mangue  
chocolat 

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

 **Fabrication maison**

 **Repas à thème**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit label Rouge**










 **Repas végétarien**





Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : JEANSURMAY


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Betteraves et mimolette	Mitonnée de légumes HVE	Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack nature  Coquillettes BIO 	Raviolis au fromage sauce tomate  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Hachis parmentier (Plat complet)  Salade verte BIO 	Rôti de porc HVE à la moutarde  Petits pois Carottes BIO 	Poisson pané et dosette de ketchup Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Emmental	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT	Fruit frais 	Compote de pommes BIO 	Beignet abricot	Brownie 	Fruit frais 

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

 **Fabrication maison**

 **Repas à thème**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit label Rouge**

 **Repas végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : JEANSURMAY

**LE CHEF  
 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.