

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Radis & beurre



Salade Marco Polo



Tzatziki



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Parmentier de saumon
à la purée de panais

Aiguillettes de blé
panées



Paëlla



Haché de thon, beurre
blanc

Salade verte

Petits pois & carottes



Riz paëlla

Courgettes sautées



PRODUIT LAITIER

Gouda



Petit suisse aromatisé
aux fruits

DESSERT

Yaourt velouté aux
fruits

Fruit frais



Eclair au chocolat

Fruit frais



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Courgettes râpées & fromage blanc aux herbes



Tomates basilic



Carottes râpées vinaigrette à la mangue



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc à la graine de moutarde



Gratin de pâtes aux légumes et cheddar



Potjiekos d'émincé de bœuf VBF (bœuf braisé, patate douce, poireaux, carottes)



Poisson pané

Beignets de brocolis

(Plat Complet)

Frites



Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré



Yaourt sucré



DESSERT

Liégeois vanille

Fruit frais



Malva pudding (moelleux au miel et abricot)



Mousse chocolat au lait



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE

VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Oeuf dur mayonnaise

Tomates



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Coquillettes
bolognaises



(Plat Complet)

Sauté de porc
dijonnaise



Haricots verts



Couscous

Semoule

Dos de colin sauce
pesto

Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Rondelé Ail et Fines
Herbes

DESSERT

Crème dessert chocolat

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux au chocolat et
fraise Tagada®



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates mozzarella
basilic



Betteraves vinaigrette

Taboulé



Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rougail saucisse



Raviolis VBF



Tarte légumes du soleil



Filet de colin meunière

Semoule



(Plat Complet)

Salade verte



Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage fondu



DESSERT

Fromage blanc
aromatisé aux fruits



Compote

Fruit frais



Gâteau aux pommes et
pépites de chocolat



Produit de saison

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



Préparation maison



Repas Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Julienne de courgettes, tomates, sauce cocktail 

Carottes rapées et maïs  

Tomates vinaigrette 

Melon  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Beignets de calamar & sauce ketchup

Jambon sauce tomate

Hachis parmentier 

Haricots verts 

Purée de pommes de terre, huile olive et persil

Riz

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc sucré

Tomme blanche

DESSERT

Flan nappé caramel

Fruit frais 

Compote de pommes 

Fruit frais 



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !