

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Taboulé

Emincé bicolore



Concombres tomates & maïs



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille en sauce



Sauté de volaille sauce chasseur

Gratin de Pommes de terre & choux fleurs au fromage



Gratin de poisson dieppoise

Petits pois



Frites

Plat complet

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage du jour

Fromage blanc sucré



DESSERT

Fruit frais



Cocktail de fruits

Moelleux aux pommes



Mousse chocolat au lait



Produit de saison

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



Préparation maison



Repas Végétarien



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

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage

Tomates natures



Salade printanière
(Iceberg, carottes, maïs)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes ricotta
épinards



(Plat Complet)

Haché au boeuf sauce
barbecue



Courgettes sautées

Gratin de pâtes au
jambon



(Plat Complet)

Parmentier de poisson
Crécy

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Camembert

Fromage fondu

DESSERT

Compote



Fruit frais



Eclair vanille

Yaourt velouté aux
fruits



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

Coleslaw



Tomates mozzarella et pesto



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Dos de colin sauce pesto

Pâtes



Saucisse de Toulouse



Gratin de légumes



PRODUIT LAITIER

Emmental

DESSERT

Dessert lacté à la vanille

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

Betteraves maïs
vinaigrette



Médaille de surimi
mayonnaise

Accras de morue



Tomates vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises



Pilons de poulet
basquaise

Chunk de poulet katsu
(filet de poulet enrobé
de céréales)



Gratin de poisson à la
bretonne (chou fleur et
poisson)

Salade verte

Haricots verts



Purée de patate douce



Riz créole

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc sucré

Fromage fondu

DESSERT

Yaourt sucré et galette
bretonne

Fruit frais



Moelleux ananas et
framboises



Fruit frais



Produit de saison

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



Préparation maison



Repas Végétarien



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

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Carottes rapées



Salade de pommes de terre au pesto



Pâté de campagne & cornichons



Farfalles strasbourgeoises



Boulettes végétales sauce provençale



Dos de colin, tomate cerise, épinards

(Plat Complet)

Haricots verts



Purée de brocolis



Fromage fondu



Camembert



Yaourt aromatisé



Fruit frais



Clafoutis à la framboise



Produit de saison

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



Préparation maison



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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 !