







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre (F) BIO vinaigrette 	Salade de pommes de terre (4G)	Salade verte aux trois fromages (F)		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de veau (F) à la provençale Purée de légumes	Nugget's de poisson sauce tartare (S) Epinards (S) à la crème	Saucisse de Toulouse - Saucisse de volaille (F) Haricots plats d'Espagne (S)	Couscous végétarien (F)  Semoule et légumes couscous (S)	Paleron de bœuf à la sauce tomate (F) Frites (S)
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré		Yaourt sucré	Camembert
DESSERTS	Mousse au chocolat (F)		Pomme cuite au caramel beurre salé maison (F)	Gâteau au yaourt maison (F) 	Fruit frais BIO (F) 
GOÛTERS	Pain et confiture Laitage	Gaufrette Compote	Gâteau maison Laitage	Pain au lait et pâte à tartiner Fruit frais 	Biscuits secs Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

 **Produits locaux**











Viandes Label Rouge

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade du chef (crudités) (F) 		Crêpe au fromage (S)	Céleri BIO rémoulade (F) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Dos de lieu sauce hollandaise (S) Blé aux petits légumes (F)	Cordon bleu  Riz pilaf à la sauce tomate	Boulettes de bœuf à la sauce tomate Brocolis gratiné (S)	Emincé de porc - Emincé de dinde (F)  Purée de légumes (F)	Bolognaise végétarienne (F)  Pâtes
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit suisse sucré	Fromage à tartiner		
DESSERTS	Fruit frais BIO (F) 		Gâteau de semoule maison (F)	Salade de fruits (F) 	Fromage blanc au coulis (F)
GOÛTERS	Biscuits secs Laitage	Crêpe au chocolat Compote	Pain au lait et confiture Fruit frais	Gâteau maison  Laitage	Pain Part de fromage

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien







C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes BIO aux raisins (F) 		Rillettes de thon (C) aux deux citrons	Saucisson à l'ail (F) - roulade de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché de veau (S) Petits pois (S)	Chili sin carné (F)  (riz & haricots rouges)	Pâtes carbonara - dés de volaille (F)	Parmentier de volaille et carottes à l'orange (F) 	Colin meunière (S) Gratin de poireaux (S)
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Carré frais		Petit suisse sucré
DESSERTS	Fruit frais BIO (F) 	Entremets au chocolat (F)	Compote (F) et Spéculoos	Cake au citron maison (F) 	
GOÛTERS	Pain au lait Compote	Pain Part de fromage	Gâteau maison Laitage	Pain et pâte à tartiner Laitage	Pain au lait et confiture Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien









C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Céleri BIO rémoulade (F) 		Radis noir râpé (F) 	Salade de pommes de terre (F)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de Bœuf mode (F) Pommes de terre (4G) et carottes (F)	Rôti de porc - rôti de dinde au thym (F)  Haricots verts (S)	Beignet de calamars (S) Riz à la sauce tomate	Pâtes aux trois fromages (F) 	Pilons de poulet laqué  Poêlée asiatique
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Bûchette de chèvre	Fromage blanc sucré	
DESSERTS	Fruit frais BIO (F) 	Flan nappé au caramel (F)	Banane aux amandes (F)		Fromage blanc stracciatela (F)
GOÛTERS	Quatre quart Compote	Pain au lait et confiture Fruit frais 	Pain et barre de chocolat Laitage	Gâteau maison 	Pain Part de fromage

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

 **Produits locaux**








Viandes Label Rouge

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de riz (F)	Salade de pâtes	Potage (F)	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de dinde à la provençale (F)  Duo de haricots (S)	Saucisse de toulouse-saucisse de volaille (F) Carottes au cumin (F)	Quiche aux légumes et fromage (F)  Salade verte (F) 	Hachis parmentier (4G) (S)	Blanquette de poisson (S) Riz
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage blanc sucré			Yaourt aromatisé
DESSERTS	Eclair au Chocolat (S)		Liégeois vanille (F)	Muffin mangue maison (F)	Fruit frais BIO (F)  
GOÛTERS	Biscuit secs Fruit frais	Brownie maison Compote	Pain et confiture Laitage	Pain et pâte à tartiner Smoothie	Briochette Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien


C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage (F)		Betteraves BIO vinaigrette (4G) 	Saucisson sec (F)	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Omelette aux herbes (F)  Chou fleur persillé (S)	Ferïé LA TOUSSAINT	Pizza "maison" (F) Salade verte (F) 	Dos de lieu aux épices douces (S) Purée de potiron (S)	Hamburger maison Potatoes (S)
PRODUIT LAITIER					Fromage à tartiner
DESSERTS	Petits suisses aux fruits (F)		Salade de fruits frais* (F) 	Riz au lait maison (F)	Fruit frais* BIO (F) 
GOÛTERS	Pain Part de fromage		Gâteau maison Laitage	Pain, beurre Fruit frais	Biscuits secs Laitage

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Produit de saison**

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



Plat végétarien



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme



Produits locaux



Viandes Label Rouge

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95