

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées		Chou chinois et dès d'emmental
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de colin rôti Carottes vichy et pommes de terre	Pâtes carbonara de dinde	Nuggets au fromage Epinards	Emincé de porc basquaise- Emincé de dinde basquaise Piperade	Chili con carné Riz
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage 		Laitage	
DESSERTS	Donut's	Fraises au sucre/ fruit frais 	Glace	Muffin maison 	Compote 
GOÛTERS	Sablé des Flandres Fruit frais 	Viennoise Compote	Gâteau maison Jus d'orange	Pain, chocolat Fruit frais	Quatre quarts jus de fruit

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE



Semaine du 04/09 au 10/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon		Salade de mâche et pamplemousse	Pastèque	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate Frites	Sauté de dinde au curry coco Courgettes sautées	Pizza reine "maison"- pizza au jambon de dinde Salade verte	Lasagnes végétariennes	Brandade de poisson Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt aromatisé
DESSERTS	Glace	Crème dessert chocolat	Fromage blanc stracciatella	Marbré maison	Fruit frais
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Fruit frais	Gâteau maison Jus d'orange	Viennoise Fruit	Pain, chocolat Compote	Viennoise Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien

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

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

Produits locaux



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage			Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Carottes rondelles	Sauté de porc abricots et miel - Sauté de dinde  Blé	Boulettes de bœuf Pâtes	Poisson meunière Haricots verts 	Couscous végétarien  Semoule
PRODUIT LAITIER	yaourt nature sucré		Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Beignet au pomme	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Fruit frais 	Gâteau maison  Jus d'orange	Pain au lait Fruit	Pain, chocolat Compote	Pain au lait Banane 

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

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

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge



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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Crêpe au fromage	Melon		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Ratatouille	Riz cantonais végétarien 	Hamburger Frites- Ketchup	Rôti de porc- rôti de dinde  Petits pois à la Française	Filet de lieu Riz
PRODUIT LAITIER				Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner 
DESSERTS	Liégeois vanille	Fruit frais  	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais 
GOÛTERS	Madeleines x2 Yaourt aromatisé	Quatre Quart Jus de fruits	Pain barre de chocolat Lait	Viennoise confiture Compote	Galettes bretonnes x 2 Fruit frais 

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Melon	Concombre fromage blanc 	Salade de pâtes (tomate et œuf)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Pennes	Jambon grillé sauce moutarde à l'ancienne- jambon de volaille  Poêlée méridionale	Parmentier de légumes végétarien Salade verte	Poisson pané sauce tomate Riz	Pilon de poulet  Carottes à l'estragon 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Emmental			Yaourt aromatisé
DESSERTS	Fruit frais  	Glace	Compote	Fruit frais 	
GOÛTERS	Biscuit fourré chocolat Compote	Pain et confiture Fruit frais 	Viennoise Fruit frais	Fondant au chocolat maison  Jus d'orange	pain, barre de chocolat Fruit 

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sècheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	...	Salade du chef (crudités) 	Crêpe au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise végétarienne  Pâtes	Cordon bleu Brocolis/ pommes de terre	Emincé de porc- Emincé de dinde au paprika Courgettes	Steak hache sauce tomate  Frites	Filet de lieu crème de citron Epinards
PRODUIT LAITIER	Mimolette	yaourt nature sucré	Fromage à tartiner
DESSERTS	Fruit frais  	Liégeois vanille	Gâteau maison 	Fruit frais 	Compote pomme banane
GOÛTERS	Pain confiture Compote	Pain Part de fromage	Mini cake framboise Fruit frais	Gâteau maison  Lait	Viennoise Fruit frais 

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc / rôti de dinde  Haricots verts	Sauté de bœuf mode Pommes de terre et carottes	Pilons de poulet Légumes du soleil	Pâtes aux 3 fromages 	Beignet de calamars Riz sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Pyréné
DESSERTS	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Fromage blanc stracciatella	Gâteau maison 	Fruit frais 
GOÛTERS	Crêpe nature et pâte à tartiner Lait	Viennoise et confiture Fruit frais 	Marbré Compote	Viennoise Fruit frais 	Pain, pâte à tartiner Jus de pomme

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

LUNDI ANTILLES

MARDI AFRIQUE DU SUD

MERCREDI ESPAGNE

JEUDI BRESIL

VENDREDI CHINE

HORS D'ŒUVRE

--

--

Potage

Salade bresilienne (salade, tomate, concombre, avocat coriandre) 

Salade de chou chinois 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet coco 
Achard de légumes

Bobotie (curry de bœuf)
Riz

Gratin de polenta aux légumes
...

Moqueca de peixe (poisson)
Haricots rouges/ riz

Porc au caramel- volaille au caramel
Nouilles

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc 

Yaourt nature sucré

--

--

--

DESSERTS

Banane chocolat 

Roulé abricot maison 

Salade de fruits

Quidim - flan coco maison 

Ananas et coco râpé

GOÛTERS

Gaufrette
Fruit frais 

Pain
Part de fromage

Pain- pâte à tartiner
Lait

Biscuit fourré chocolat
Yaourt sucré

Viennoise au chocolat
Fruit frais 

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Produits locaux



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Riz soja tomates	Radis beurre	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de dinde au curry  Brocolis	Saucisse de toulouse et saucisse de volaille Carottes vichy	Quiche aux légumes et fromage Salade verte	Hachis parmentier	Filet de merlu Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc sucré			Laitage
DESSERTS	Donut's		Ile flottante	Muffin maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Sablés Banane 	Gâteau maison  Flamby au chocolat	Pain barre de chocolat Lait	Pain au lait confiture Compote	Viennoise Fruit frais 

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

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

Semaine du 30/10 au 05/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage	Friand au fromage		Saucisson sec	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Frites	Sauté de dinde sauce tomate  Petits pois 	TOUSSAINT	Filet de poisson pané Epinards	Parmentier végétarien 
PRODUIT LAITIER					Fromage a tartiner
DESSERTS	Liégeois chocolat	Fruit frais 		Fruit frais 	Compote 
GOÛTERS	Pain, confiture Fruit frais 	Gâteau maison  Jus d'orange		Pain, chocolat Compote	Viennoise Fruit frais 

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

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE