



Semaine du 30/10 au 05/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Potage</p> <p>Macédoine</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Salade coleslaw </p>		<p>Saucisson sec</p> <p>Salade printannière (concombre, radis, tomate) </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Salade cauchoise (salade verte, pomme, jambon, noix, vinaigrette à la crème)</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau sauce paprika</p> <p>Frites</p>	<p>Sauté de dinde sauce tomate </p> <p>Petits pois </p>	<p>TOUSSAINT</p>	<p>Filet de poisson pané</p> <p>Epinards</p>	<p>Parmentier végétarien </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Laitage</p>		<p>Fromage</p>	<p>Fromage a tartiner</p>
DESSERTS	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit frais </p>		<p>Fruit frais </p>	<p>Compote </p>

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**

**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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

Carottes râpées



Taboulé

Salade du chef  
(cruautés)



Rillettes cornichon

Pizzetta

Betteraves à la  
coriandre

Velouté de  
légumes

Terrine de  
campagne

Céleri râpé aux  
pommes



Sardines

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc / Sauté de  
dinde



Frites

Nuggets  
végétariens



Epinards

Boulettes  
d'agneau

Ecrasé de pomme  
de terre

Filet de hoki  
sauce crèmeuse  
au citron

Tortis

Steak haché

Carottes

### PRODUIT LAITIER

Edam

Brie

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Fromage à tartiner



### DESSERTS

Fruit frais



Compote

Fruit frais



Flan pâtissier  
maison



Mousse au chocolat

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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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

Salade verte et croûtons

Pâté en croûte

Betteraves  
vinaigrette

Œuf sauce cocktail

Saucisson sec

Fraîcheur de  
champignons



Kartoffelsala  
(pommes de  
terre, cornichon,  
oignon,  
mayonnaise)

Tarte à l'oignon

Potage

Salade de cœurs de  
palmier



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Blanquette de poisson

Semoule

Cordon bleu

Haricots verts à  
l'ail

Chili con carne

Riz

Choucoute garnie  
au porc/  
Choucoute  
garnie à la volaille

Mille feuilles de  
pâtes et de légumes



### PRODUIT LAITIER

Emmental

Camembert

Mimolette

Laitage

Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Compote de pomme



Fruit frais



Yaourt aromatisé

Strudel maison



Fromage blanc au  
miel

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

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	Crêpe au fromage  Endives, tomates 	Carottes râpées    Surimi	Betteraves vinaigrette  Pamplemousse 	Poireaux vinaigrette  Sardines à l'huile	Velouté de légumes  Toast de mousse de thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc / Sauté de dinde  Poêlée du chef	Poisson pané  Pâtes	Quiche aux fromages   Salade verte 	Bœuf bourguignon  Riz	Poisson façon blanquette  Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	yaourt nature sucré	St Paulin	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Fruit frais 	Liégeois vanille	Beignet aux pommes	Gâteau maison 	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**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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  Pomelos 	Céleri rémoulade   Asperges, œuf et tomates	Carottes râpées   Macédoine de légumes	Potage  Chou rouge vinaigrette 	Salade du chef   Salade de pépinettes aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché de veau  Brocolis	Emincé de volaille / Emincé de porc  Pâtes	Pizza Reine et salade verte	Semoule et tajine de légumes 	Paupiette de la mer en sauce  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Emmental	Bleu	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Flan nappé	Fruit frais  	Donut's	Fondant au chocolat maison 	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**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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	Salade composée (crudités)  Brocolis crème de curry	Œuf mayonnaise Salade de pâtes	Toast tomate et fromage Pâté de foie	Salade du chef  Rillettes de poisson	Potage Tartine de houmous
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse / Chipotle de dinde Lentilles	Riz cantonais végétarien 	Nuggets de volaille Courgettes	Pâtes carbonara / Pâtes carbonara de dinde	Filet de hoki sauce beurre blanc Purée de haricots verts
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Fruits frais  	Compote de pomme 	Gâteau maison 	Liégeois

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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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	Crêpe au fromage  Andouille et cornichons	Salade de haricots verts  Piémontaise	Betterave à l'orange  Avocat surimi	Potage  Pomelos 	Brocolis crème de curry  Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché de veau sauce champignons  Chou-fleur	Nuggets végétariens   Purée	Rougail saucisse porc et dinde  Riz	Spaghetti bolognaise	Filet de lieu provençale  Boulgour sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental	Yaourt nature sucré	Pyrénée
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Eclair au chocolat	Cake aux pépites de chocolat maison 	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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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	Potage  Médaille de surimi	Carottes céleri   Salade du chef 	Taboulé  Guacamole tortillas		Rillette de poisson et son toast  Poireaux vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce champêtre  Brocolis	Fish and chips  Frites	Nems de légumes   Poêlée chinoise		Poisson du jour  Carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Yaourt nature sucré	Brie	...	Carré frais
DESSERTS	Petits suisses aux fruits	Fruit frais  	Compote 	...	Mousse au chocolat

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**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FCGSLM95

**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 aux pommes et curry  Salade du chef 	Carottes râpées  Pamplemousse 	Potage Salade du chef 	Betterave vinaigrette  Asperge vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	NOËL	Hachis parmentier Salade verte 	Cordon bleu Epinards à la crème	Chili sin carne  Riz	Poisson pané au citron Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Fromage	Laitage	Yaourt nature sucré
DESSERTS		Fruit frais  	Liégeois chocolat	Gâteau maison 	Fruit 

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**

**CLIC&MIAM!**  
Retrouvez l'ensemble des menus sur  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : FCGSLM95

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