

	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 		Pizzetta	Velouté de légumes	
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 crémeuse au citron Tortis	Steak haché Carottes
PRODUIT LAITIER		Brie			Fromage à tartiner 
DESSERTS	Fruit frais 	Compote	Fruit frais	Flan pâtissier maison 	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Madeleines x2 Yaourt aromatisé	Marbré 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.

 **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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Saucisson sec		Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Blanquette de poisson Semoule	Cordon bleu Haricots verts à l'ail	Chili con carne Riz	Choucoute garnie au porc/ Choucroute garnie à la volaille	Mille feuilles de pâtes et de légumes 
PRODUIT LAITIER	Emmental			Laitage	
DESSERTS	Compote de pomme 	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Strudel maison 	Fromage blanc au miel
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Fruit frais 	Gâteau maison Jus multi-fruits	Viennoise Fruit	Pain, chocolat Compote	Madeleines 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

 **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	Crêpe au fromage	Carottes râpées  	Betteraves vinaigrette		Velouté de légumes
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				Petit suisse sucré	
DESSERTS	Fruit frais 	Liégeois vanille	Beignet aux pommes	Gâteau maison 	Compote 
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Yaourt nature sucré	Pain, chocolat Compote	Viennoise Fruit	Créales Lait	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.**



Plat végétarien

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

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	Friand au fromage		Carottes râpées	Potage	
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		Emmental			Yaourt aromatisé
DESSERTS	Flan nappé	Fruit frais  	Donut's	Fondant au chocolat maison 	Compote 
GOÛTERS	Pain et fromage Compote	Gâteau au yaourt maison Fruit frais 	Viennoise Fruit frais	Pain et confiture Jus d'orange	Biscuit petit beurre 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

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	Salade composée (crudités) 		Toast tomate et fromage		Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse / Chipotle de dinde Lentilles	Riz cantonnais végétarien 	Nuggets de volaille Courgettes	Pâtes carbonara / Pâtes carbonara de dinde	Filet de hoki sauce beurre blanc Purée de haricots verts
PRODUIT LAITIER		Camembert		Laitage	
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Fruits frais  	Compote de pomme	Gâteau maison 	Liégeois
GOÛTERS	Pain au lait Lait	Pain confiture Compote	Viennoise Fruit frais	Pain et fromage Jus de fruit	Madeleine x2 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage		Betterave à l'orange	Potage	
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 Boullgour sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert			Pyrénée
DESSERTS		Fruit frais  	Eclair au chocolat	Cake aux pépites de chocolat maison 	Fruit frais 
GOÛTERS	Pain et pâte à tartiner Lait	Marbré Fruit frais 	Viennoise Compote	Galette Bretonne Fruit frais 	Pain confiture 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

 **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	Potage		Taboulé		
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		Yaourt nature sucré		...	Carré frais
DESSERTS	Petits suisses aux fruits	Fruit frais  	Compote	...	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit	Pain - pâte à tartiner Lait	Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré	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			Carottes râpées	Potage	Betterave 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			Yaourt nature sucré
DESSERTS		Fruit frais  	Liégeois chocolat	Gâteau maison 	
GOÛTERS		Fruit  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