

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Friand au fromage		Pastèque 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Frites	Sauté de porc/ sauté de dinde au curry coco Haricots verts	Pizza "maison" Salade verte	Lasagnes végétarienne 	
PRODUIT LAITIER	Laitage		Laitage		
DESSERTS		Fruit frais  	Petit pots de glace	Gâteau maison 	
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Fruit frais 	Pain au lait Compote	Gâteau maison Jus d'orange	Pain, chocolat 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

 **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	Tomate mozzarella 	Melon 			
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson meunière Courgettes sautées	Sauté de porc abricots et miel -  sauté de dinde Carottes au cumin	Gratin de pâtes au jambon de volaille	Boulettes de veau aux herbes Ratatouille	Riz cantonais (Végétarien) 
PRODUIT LAITIER			Fromage	Laitage	Fromage
DESSERTS	Beignet	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Gâteau maison 	Fraises au sucre 
GOÛTERS	Marbré Jus de fruits	Madeleine Crème au chocolat	Pain, barre de chocolat Lait	Pain au lait confiture Compote	Galette bretonne 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	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive 		Pastèque	Crêpe au fromage	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emince de dinde au romarin  Semoule aux 4 épices	Filet de lieu Purée	Nuggets végétal Frites	Sauté de porc aux abricots-sauté de dinde  Méli mélo de légumes	Pâtes bolognaise
PRODUIT LAITIER		Fromage 			
DESSERTS	Petit suisse aromatisé	Fruit frais 	Glace	Fruit frais  	Cake aux pépites de chocolat
GOÛTERS	Pain confiture Yaourt aromatisé	Donut's Compote	Viennoise Lait	Pain, pâte à tartiner Fruit frais 	Sablé des flamandes 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

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			Concombre Tzatziki	Tomates mozzarella 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet  Courgettes	Chili sin carne  Riz pilaf	Chipolatas - chipolatas de volaille Petits pois	Hamburger maison  Frites	Dos de colin sauce citron Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Laitage			
DESSERTS	Mousse au chocolat	Pâtisserie maison 	Glace	Fruits frais 	Compote 
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Yaourt sucré	Pain Part de fromage	Pain- pâte à tartiner Lait	Gaufrette Fruit frais 	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

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 jaune 			Pastèque 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poisson aux épices Riz 	Pilon de poulet  Frites	Sauté de porc aux olives-sauté de dinde aux olives Brocolis	Couscous merguez Légumes couscous et semoule	Bolognaise végétarienne 
PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc au coulis	Compote	Glace	Crêpe
GOÛTERS	Glace Biscuit	Pain au lait et confiture Fruit frais 	Marbré Jus de fruits	Viennoise Compote	Pain, pâte à tartiner Jus de pomme

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	Coleslaw 				Carottes aux raisins  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Crêpinette / paupiette de dinde Pâtes		Poisson pané Piperade	Quiche au fromage et aux légumes  Salade verte 	Sauté de bœuf Boullgour à la tomate
PRODUIT LAITIER			Fromage	Laitage 	Laitage
DESSERTS	Glaces		Fraises	Brownies maison	
GOÛTERS	Sablé Banane 		Pain barre de chocolat Lait	Pain au lait Compote	Viennoise 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

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

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	Pastèque 	Tomates mozzarella 	Melon		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché Frites	Chipolatas de porc/ chipolatas de volaille Poêlée du chef	Gratin de pâtes aux légumes du soleil gratinés	Tajine de boulettes d'agneau Semoule	Poisson meunière Gratin de brocolis
PRODUIT LAITIER				Laitage	Fromage 
DESSERTS	Flan nappé	Compote 	Riz au lait	Tartelette aux fruits	Fruit frais 
GOÛTERS	Quatre quart Laitage	Pain Part de fromage	Galette bretonne Fruit	Viennoise Compote	Pain- pate à tartiner jus de 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			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	Emince 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.

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