

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade estivale (crudités)  Taboulé	Salade lentilles Champignons à la grecque 	Salade d'artichaut Céleri rémoulade 	Pastèque  Salade d'haricots verts	Concombre vinaigrette  Betteraves à la graine de moutarde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu Riz	Couscous végétarien  Légumes couscous et semoule	Gratin de pâtes au jambon Pâtes	Bœuf en sauce Carottes	Pilons de poulet Frites
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Fraises au sucre	Gâteau maison 	Glace

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

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	Tomates vinaigrette  Brocolis crème de curry	Crêpe au fromage Pomelos 	Pastèque  Maquereau	Salade de cœurs de palmier Courgettes râpées 	Melon  Concombre à l'aneth vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet Haricots verts	Sauté de porc et dinde au miel Tortis	Hamburger Frites	Tarte au fromage  Salade verte 	Calamars à la romaine Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Petit suisse aromatisé	Fruit frais  	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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
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 du chef (crudités et dés de fromage)  Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre Asperge vinaigrette	Taboulé Macédoine de légumes	Tomates mozzarella  Rillettes de thon et croûton	Carottes râpées vinaigrette  Houmous
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon porc et dinde et sa sauce Carottes à l'estragon	Riz cantonnais végétarien (légumes et œufs) 	Poisson pané Purée de haricots verts	Sauté de bœuf Pâtes	Boulettes de veau à la arriabiata Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Camembert	Petit suisse sucré	Emmental
DESSERTS	Glace	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Fondant aux pommes maison 	Fruit frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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 : 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 aux pommes  Assiette de charcuterie	Œuf mayonnaise Courgettes râpées vinaigrette 	Concombre à la menthe  Salade verte 	Tomates vinaigrette  Salade aux lardons	Céleri rémoulade  Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de porc et dinde Jardinière de légumes	Bolognaise végétarienne  Tortis	Cordon bleu Brocolis	Couscous oriental Légumes couscous et semoule	Poisson du jour Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Emmental	Fromage blanc au coulis de fruit	Yaourt nature sucré	Carré frais
DESSERTS	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Gâteau maison 	Glace

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

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	Concombre bulgare ☀️ Salade du chef (crudités) ☀️	Taboulé Salade de mâche ☀️	Melon Betteraves	Saucisson sec Carottes aux raisins ☀️	Tomates féta ☀️ Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde Pâtes	Sauté de bœuf Carottes vichy	Poisson du jour en sauce Riz	Steak de veau Haricots verts	Quiche au fromage et aux légumes 🌿 Salade verte ☀️
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert	Mimolette	Laitage	Emmental
DESSERTS	Fruit frais 🌿☀️	Glace	Compote	Brownies	Petit suisse aux fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

AB 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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 vinaigrette  Taboulé	Tomates mozzarella  Céleri rémoulade 	Crudités du chef  Salade ananas noix pommes et bleu 	Pastèque  Rillettes	Melon  Maquereau au vin blanc
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Calamars à la romaine Courgettes sautées	Pilons de poulet provençale Fusilis	Pâtes végétariennes  Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau Semoule et légumes tajine et abricots secs	Sauté de porc et dinde Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pyrénéenne	Emmental	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Donut's	Salade de fruits	Compote de pomme	Far breton	Glace

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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, tomates et noix 

Rillettes de thon

Riz soja tomates

Pamplemousse 

Friand fromage

Salade du chef

Chou chinois et dès d'emmental 

Melon 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poisson du jour

Riz

Gratin de pâtes aux petits légumes 

Emincé de porc et dinde basquaise

Piperade

Assomption

Couscous merguez

Légumes et semoule

PRODUIT LAITIER

Mimolette

St Paulin

Fromage

Carré frais

DESSERTS

Fruit frais  

Fromage blanc

Gâteau maison 

Fruit frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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 : 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	Melon  Macédoine	Sauccisson sec Courgettes râpées basilic 	Tomates à l'huile d'olive  carottes aux citron 	Pastèque  Salade printannière (concombre, radis, tomate) 	Cake aux légumes Sardines à huile
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Frites	Sauté de dinde et porc au curry coco Haricots verts	Pizza "maison" Salade verte 	Lasagnes végétariennes et salade verte  Pâtes	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	St Paulin	Yaourt nature	Bûchette de chèvre	Emmental	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Compote	Fruit frais  	Glace	Marbré maison 	Crème dessert chocolat

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

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	Melon ☀️ Champignons à la grecque ☀️	Taboulé Pastèque ☀️	Salade d'artichaut ☀️ Cake aux olives	Concombre vinaigrette ☀️ Salade de riz antiboise	Salade du chef ☀️ Betteraves à la graine de moutarde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu sauce diéppoise Semoule	Wings de poulet Courgettes sautées	Gratin de pâtes au jambon Pâtes	Boulettes de veau aux herbes Ratatouille	Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 🌿
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Beignet au chocolat	Fruit frais 🍏☀️	Gâteau maison 🍰	Fruit frais ☀️🍏

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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 : 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	Melon  Pâté en croûte	Salade coleslaw  Courgettes râpées basilic 	Salade de mâche et pomelos  Rillettes de thon	Pastèque  Wrap de légumes	Tomates à l'huile d'olive  Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate Frites	Sauté de porc et dinde au miel Brocolis et riz	Pizza maison Salade verte 	Pâtes végétariennes 	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER	yaourt nature sucré	St Paulin	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Glace	Fruit frais  	Fromage blanc straciatella	Cake aux pépites de chocolat maison 	Crème dessert

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

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 du chef (crudités et dés de fromage)  Pastèque 	Friand au fromage Champignons à la grecque 	Cake au jambon et fromage Concombre vinaigrette 	Carottes râpées  Mousseline de betterave	Melon  Betterave aux graines de moutarde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Carottes à l'estragon	Nuggets de volaille Pâtes	Sauté de porc et dinde Lentilles	Couscous végétarien  Semoule et légumes couscous	Poisson meunière Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Bleu	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Emmental	Camembert
DESSERTS	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Fruit frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

Oeuf sauce cocktail
Brocolis crème de curry

Crêpe au fromage
Céleri râpé 

Carottes râpées 
Taboulé

Betteraves vinaigrette
Courgette râpées 

Melon 
Concombre à l'aneth 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Haricots verts

Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 

Hamburger
Frites

Rôti de porc et dinde
Petits pois à la française

Filet de lieu
Purée

PRODUIT LAITIER

Laitage

Camembert

Mimolette

Laitage

Yaourt nature

DESSERTS

Fruit frais  

Crème vanille

Glace

Moelleux au citron maison 

Fromage blanc confiture

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

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

Saucisson à l'ail

Salade du chef

Concombre bulgare



Salade de pommes de terre

Saucisson sec et cornichon

Salade de mâche



Betteraves vinaigrette

Melon



Salade de pâtes

Pamplemousse surimi



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de bœuf

Pâtes

Jambon de porc et dinde

Poêlée de légumes (sans champignon)

Poisson du jour

Piperade et riz

Parmentier de légumes gratiné végétarien



Salade verte



Pilon de poulet

Carottes à l'estragon

PRODUIT LAITIER

Brie

Camembert

Mimolette

Laitage

Yaourt nature

DESSERTS

Mousse au chocolat

Glace



Fruit frais



Brownies maison



Cocktail de fruits



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

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 : 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

Tomates aux trois fromages



Pâté de foie

Salade du chef



Asperge et tomates

Concombres vinaigrette



Salade ananas noix pommes et bleu



Crêpe au fromage

Salade de riz au thon

Céleri rémoulade



Salade aux lardons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Brocolis

Bolognaises végétariennes



Tortis

Steak haché

Frites

Emincé de porc et dinde

Courgettes

Filet de colin sauce citron

Epinards et riz

PRODUIT LAITIER

Saint Paulin

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit suisse sucré

Emmental

DESSERTS

Liégeois vanille

Compote

Fruit frais



Gateau maison



Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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 : 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

Betteraves vinaigrette

Frisée, tomates et noix 

Chou blanc au curry 

Riz soja tomates

Salade du chef 

Beterave
vinaigrette

Salade Grecque 

Surimi
mayonnaise

Carottes râpées 

Chou chinois et dès
d'emmental 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes au saumon

Gratin de chou-fleur

Saucisse végétale 

Carotte vichy

Emincé de porc
basquaise et
émincé de dinde

Semoule aux
épices

Paleron de bœuf

Courgettes
sautées

Filet de merlu

Riz

PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Emmental

Fromage blanc au
coulis de fruit

Yaourt nature
sucré

Carré frais

DESSERTS

Fromage blanc confiture

Beignet aux
pommes

Fruit frais 

Muffin mangue
maison 

Salade de fruits frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

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

Code à saisir : FCGSLM95

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