



LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Velouté de butternut

Salade de poivrons rouges 

Carotte jaune rapée 


Salade de pommes de terre

Betteraves

Salade de chou rouge 

Laitue 

Soupe de cresson

Radis beurre 

Carottes râpées persillées 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Bolognaise

Pâtes

Filet de poisson sauce au beurre blanc

Riz safrané

Rôti de porc/Rôti de dinde

Aubergines gratinées au four

Lasagnes aux épinards 

Salade verte autre accompagnement 

Escalope de dinde curcuma

Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Chèvre


Fromage blanc

Laitage

Camembert

Gouda

DESSERTS

Fromage blanc coulis de fruits rouges 

Crème vanille

Raisin noir  

Kiwi 

Gâteau maison 


 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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	Taboulé Tomate mozzarella 	Salade du chef  Champignons à la grecque 	Salade d'artichaut  Céleri remoulade 	Salade d'emmental et tomates  Concombre 	Salade d'haricots verts Salade scandinave (pomme de terre et surimi)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Wings de poulet Courgettes sautées	Couscous végétarien  Légumes couscous/semoule	Gratin de pâtes au jambon	Steak haché d'agneau Flageolets	Poisson meunière Ratatouille/riz
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Gâteau maison 	Fruit frais  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français


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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Caviar d'aubergine et son toast	Œuf sauce cocktail Salade fromagère	Carottes râpées  Taboulé	Salade de riz Flan de légumes	Betterave vinaigrette Concombre à l'aneth vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au miel /et dinde Wok de légumes	Dos de colin Pâtes	Hamburger Frites	Boulettes d'agneau Gratin de chou-fleur	Calamar à la romaine Purée
PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental	Mimolette	Laitage	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Fruit frais  	Petit suisse aromatisé	Glace	Cake aux pépites de chocolat 	Fruit frais  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français


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 : 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	Concombres à la crème  Andouille	Carottes râpées aux épices  Emincé de champignons à la crème 	Wrap de crudités Toast de thon épicé	Potage Terrine de campagne	Céleri rapé aux pommes  Sardines
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané Haricots panachés	Sauté de porc et dinde Riz	Sauté de veau Ecrasé de pomme de terre	Hachis parmentier Salade verte 	Nuggets végé  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	St Paulin	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Mousse chocolat	Liégeois	Fruit frais  	Pâtisserie maison 	Fruit frais  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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		Chou blanc et gruyère ☀ Carottes râpées ☀	Endives aux noix ☀ Rillettes de poisson	ANIMATION AMERIQUE DU SUD : Guacamole de brocolis et tortillas ☀ Salade brésilienne	Pamplemousse ☀ Frisée aux pommes, raisins & noix ☀
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	45607	Curry de Légumes au lait de coco 🍃	Poisson du jour Carottes	Chili con carne Riz mexicain	Haut de cuisse de poulet Frites
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Emmental	Bleu	Yaourt aromatisé
DESSERTS		Fruit frais ☀	Ile flottante 🌿	Donut's au sucre	Cocktail de fruits

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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	Carottes râpées à l'orange  Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes au thon	Salade du chef Chou blanc & mimolette 	Potage Pomelos 	Taboulé à la menthe fraîche Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché Haricots verts	Filet de poisson Tandoori Semoule	Lasagnes	Mijoté de porc, graine de moutarde et dinde Blé	Dahl de lentilles  Riz basmati
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Fruit frais  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade du chef</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Mousse de foie</p>	<p>Friand</p> <p>Salade au Bleu, croûtons & noix </p>	<p>Potage</p> <p>Rillettes de poisson</p>	<p>Riz au thon tomate</p> <p>Céleri rémoulade </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Saucisse de Toulouse et dinde</p> <p>Purée de carottes</p>	<p>Riz végétarien aux œufs </p>	<p>Nugget végétarien </p> <p>Courgettes</p>	<p>Filet de Hoki</p> <p>Torsades</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Yaourt nature</p>	<p>Camembert</p>	<p>Emmental</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pyrénéenne</p>
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p>	<p>Fruit frais  </p>	<p>Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Gâteau maison </p>	<p>Fruit frais  </p>

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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	Friand Endives et tomates 	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes	Champignons à la grecque  Maquereau au vin blanc	Potage Duo de saucissons	Surimi Pamplemousse 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Chili sin carne  Riz	Pizza	Sauté de porc et dinde Poêlée de légumes	Poisson pané Carottes vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Carré frais	Brie	Camembert	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruit frais  	Compote	Beignet pomme	Brownies 	Fruit frais 

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Betteraves Betteraves et féta	Potage Endives aux noix & fromage 	Rosette et cornichons Salade de lentilles
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Croustillant fromager  Epinards à la crème	Cordon bleu Riz	Blanquette de veau Mélange 4 céréales	Hachis parmentier	Filet de lieu Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Fromage	Laitage	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERTS	Fruit frais  	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Flan 	Compote

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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	Salade de pommes de terre Surimi	Betteraves à la vinaigrette Chou rouge à la vinaigrette 	Salade de lardons, pommes, et comté Pizza	REPAS DE NOËL : Velouté de butternut Saumon gravlax	Rémoulade de céleri au cumin  Taboulé libanais
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané au citron Poêlée du chef(sans champignons)	Sauté de bœuf à la Normande Riz	Poulet (pilons, cuisses, hauts de cuisses) Légumes Basquaise	Emincé de dinde aux éclats de châtaigne Pommes paillason	Boulettes d'agneau aux légumes Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage	Carré frais
DESSERTS	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Bûche de Noël 	Fruit frais  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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	<p>Râpé de légumes au vinaigrette balsamique </p> <p>Endives au fromage vinaigrette au miel </p>	<p>Pommes de terre au surimi, et ciboulette</p> <p>Toast aux rillettes</p>		<p>Potage</p> <p>Duo de chou rouge, pommes Granny </p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Rôti de dinde et porc</p> <p>Brocolis gratinés</p>	<p>Bolognaise de légumes </p> <p>Pâtes</p>	NOËL	<p>Poisson du chef</p> <p>Semoule</p>	<p>Boulettes de veau</p> <p>Purée de carottes</p>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERTS	Crème dessert vanille	Fruit frais  		Gâteau maison 	Cocktail de fruits

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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	Crêpe au fromage Betterave rouge	Carottes râpées aux épices  Emincé de champignons à la crème 		Potage Andouille	Chou chinois à l'Emmental Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané Haricots panachés	Hachis parmentier		Saute de porc et dinde  Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert		Laitage	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux brisures de spéculos		Beignets	Gâteau maison 

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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