

## 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**



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

Chou blanc et gruyère



Salade de lentilles

Feuilleté au fromage

Cervelas aux fines herbes

Pamplemousse



Frisée aux pommes, raisins & noix



Potage de légumes

Betteraves à l'orange

Endives et salade au gouda et croûtons



Rillettes de poisson

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pate à la carbonara de porc et dinde

Pâtes

Poisson meunière

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Pilon de poulet



Frites

Sauté de bœuf



Chou-fleur

Curry de Légumes au lait de coco



Riz

### PRODUIT LAITIER

Pyrénéen

Emmental

Fromage blanc sucré

Fromage

Fromage à tartiner

### DESSERTS

Fruit frais



Yaourt velouté



Ile flottante

Galette des rois

Crème à la vanille

 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](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 à l'orange  Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte)	Crêpe au fromage  Macédoine de légumes	Salade du chef  Chou blanc & mimolette 	Velouté de légumes  Friand au fromage	Céleri mimosa   Haricots verts balsamique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate   Semoule	Dahl de lentilles 	Lasagnes  Salade verte 	Mijoté de porc et dinde graines de moutarde   Haricots verts	Filet de poisson  Riz/ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert	Vache qui rit	Bûchette de chèvre	Brie
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes 	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](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

Œuf mayonnaise

Mousse de foie

Taboulé

Emincé de champignons à la ciboulette 

Betteraves vinaigrette

Salade au Bleu, croûtons & noix 

Potage de légume

Toast au maquereau & citron

Salade et dés de fromage

Rillettes, cornichons

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Lieu sauce Dieppoise

Tortis

Bœuf au paprika 

Carottes Vichy à la crème

Curry de volaille et porc 

Riz

Parmentier végété 

Haricots verts à l'ail

Nuggets 

Purée

### PRODUIT LAITIER

Camembert

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré

Bûchette de chèvre

### DESSERTS

Fruit frais  

Chocolat liégeois 

Fromage blanc

Gâteau maison 

Mousse au chocolat

 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](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 (tomates, surimi coupés très fins sauce crème)  Terrine de légumes	Pamplemousse   Salade à la Mexicaine	Salade sucré salé  Avocat surimi	Potage de légumes  Salade de pommes de terre maïs et fromage	Macédoine de légumes  Chou blanc au fromage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau   Julienne de légumes	Pilon de poulet de poulet aux épices barbecue   Frites	Sauté de porc et dinde au caramel   Poêlée asiatique	Poisson pané  Farfalles	Riz végétarien œuf 
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Mimolette
DESSERTS	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Litchis au sirop	Brownies 	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](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 au citron



Poireaux vinaigrette

Friand au fromage

Chou fleur sauce cocktail

Potage de légume

Endives aux noix & fromage



Betteraves et féta

Rillettes et cornichons

Champignons à la grecque



Terrine de campagne au poivre vert

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin de pâtes au fromage



Sauté de dinde et porc



Haricots beurre

Blanquette de veau



Riz

Cordon bleu



Mélange de légumes

Lieu sauce aux crustacés

Purée de pomme de terre

### PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé

Bûchette de chèvre

Fromage à tartiner

Yaourt sucré

Fromage blanc sucré

### DESSERTS

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Crêpes chandeleur

Crème dessert



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](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	<p>Coleslaw </p> <p>Radis noir pomme Granny vinaigrette sauce soja </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette </p>	<p>Pomelos </p> <p>Salade de lardons, pommes, et comté</p>	<p>STREET FOOD AFRIQUE : Potage africain (potiron &amp; lait de coco)</p> <p>Salade kachumbari</p>	<p>Surimi</p> <p>Rémoulade de céleri au cumin </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Boulettes d'agneau aux légumes </p> <p>Semoule aux épices</p>	<p>Merlu pané au citron</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Jambon de porc et dinde </p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Poulet yassa </p> <p>Riz</p>	<p>Parmentier végétarien </p> <p>Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	Carré frais
DESSERTS	<p>Fruit frais  </p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake africain (lait concentré d'ananas) </p>	<p>Fruit frais  </p>

 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](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

Râpé de légumes à la vinaigrette balsamique 

Endives au fromage  
vianigrette au miel 

Pommes de terre  
au surimi, et  
ciboulette

Carottes rapées au  
citron 

Céleri rémoulade 

Salade Parisienne

Potage de  
légumes

Duo de chou  
rouge, pommes  
Granny 

Betteraves à la  
vinaigrette

Cervelas vinaigrette

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Steak haché sauce  
tomate 

Brocolis

Bolognaise de  
légumes 

Pâtes

Rôti de porc et  
dinde 

Haricots plats

Poisson du jour

Semoule

Boulettes de veau 

Riz

### PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Yaourt sucré

Fromage blanc  
sucré

Bûchette de  
chèvre

Fromage à tartiner

### DESSERTS

Crème dessert vanille

Fruit frais  

Beignet

Gâteau maison 

Fromage blanc

 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](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  Œuf mayonnaise	Carottes râpées aux épices et dés de fromage   Andouille	Rillettes & cornichons  Terrine de légumes	Potage  Salade coleslaw 	Chou chinois à l'Emmental   Brocolis à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané  Haricots panachés	Sauté de porc et dinde   Pâtes	Hamburguer   Frites	Escalope de dinde à la provençale   Julienne de légumes	Riz végétarien 
PRODUIT LAITIER	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Rondelé
DESSERTS	Fromage blanc aux brisures de spéculoos	Fruits frais  	Crêpe chantilly	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](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**