



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de butternut		Betteraves		Radis beurre
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		Fromage blanc		Camenbert	
DESSERTS	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Crème vanille	Raisin noir	Kiwi	Gâteau maison
GOÛTERS	Gâteau maison Compote	Pain au lait et confiture Fruit frais	Madeleine x2 Crème chocolat	Quatre quarts Compote	Pain Part de fromage

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

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			Salade d'artichaut 	Salade d'emmental et tomates 	
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			Yaourt nature
DESSERTS	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Madeleines x2 Yaourt aromatisé	Marbré Jus de fruits	Pain beurre Lait	Viennoise confiture Compote	Galettes bretonnes x 2 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

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	Crêpe au fromage	Œuf sauce cocktail			x
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	x x
PRODUIT LAITIER			Mimolette	Laitage	x
DESSERTS	Fruit frais  	Petit suisse aromatisé	Glace	Cake aux pépites de chocolat 	x  
GOÛTERS	Gâteau maison  Jus multi-fruits	Gaufrette au chocolat Fruit frais 	Viennoise Fruit 	Pain, chocolat Compote	x x

 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

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	Concombres à la crème 			Potage	
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 végétariens  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER		St Paulin	Bûchette de chèvre		Yaourt aromatisé
DESSERTS	Mousse chocolat	Liégeois	Fruit frais  	Pâtisserie maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Yaourt nature sucré	Pain, chocolat Compote	Viennoise Fruit 	Créales Lait	Pain au lait Banane 

 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 : 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		Chou blanc et gruyère 		ANIMATION AMERIQUE DU SUD : Guacamole de brocolis et tortillas 	Pamplemousse 
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			Emmental		
DESSERTS		Fruit frais 	Ile flottante 	Donut's au sucre	Cocktail de fruits
GOÛTERS		Pain et fromage Compote	Gâteau au yaourt maison  Jus de pommes	Viennoise Fruit frais 	Pain et confiture Jus d'orange

 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

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, sècheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 		Salade du chef		
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		Laitage	Yaourt aromatisé
DESSERTS		Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain au lait Lait	Madeleine x2 Compote	Viennoise Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit	Galettes bretonne x2 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 : 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		Friand	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse et dinde Purée de carottes	Riz végété aux œufs 	Nugget végété  Courgettes	Filet de Hoki Torsades	Sauté de bœuf Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER		Camembert			Pyrénée
DESSERTS	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Fromage blanc à la crème de marron	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain et pâte à tartiner Lait	Marbré Fruit frais 	Viennoise Compote	Galette Bretonne Fruit frais 	Pain confiture Jus de pomme

 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 : 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		Champignons à la grecque 	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Chili sin carne  Riz	Pizza	Sauté de porc et dinde Poêlée de legumes	Poisson pané Carottes vapeur
PRODUIT LAITIER		Carré frais			Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruit frais  	Compote	Beignet pomme	Brownies 	Fruit frais 
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Fruit frais 	Madelaine x2 Fruit frais 	Biscuit fourré chocolat Lait	Pain - pâte à tartiner Yaourt sucré	Pain et fromage Jus de fruit

 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

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 au citron 		Betteraves	Potage	
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			Emmental
DESSERTS	Fruit frais  	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Flan 	Compote
GOÛTERS	Fruit  Flamby au chocolat	Gâteau maison  Lait	Céréales Compote	Viennoise Fruit frais	Pain au lait confiture Lait

 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

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 à la vinaigrette		REPAS DE NOËL : Velouté de butternut	
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		Carré frais
DESSERTS	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Bûche de Noël 	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain, chocolat Jus de fruit	Biscuit fourré chocolat Fruit 	Pain, fromage Compote	Madeleine Lait et sirop	Viennoise Yaourt sucré

 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

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				Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde et porc Brocolis gratinés	Bolognaise de légumes  Pâtes	NOËL	Poisson du chef Semoule	Boulettes de veau Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental			Fromage blanc sucré
DESSERTS	Crème dessert vanille	Fruit frais  		Gâteau maison 	Cocktail de fruits
GOÛTERS	Pain barre de chocolat Yaourt aromatisé	Marbré Jus de fruits		Madeleines x2 Lait	Viennoise confiture 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

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			Potage	Chou chinois à l'Emmental
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		Camembert			
DESSERTS	Fruit frais  	Fromage blanc aux brisures de spéculos		Beignets	Gâteau maison 
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Yaourt nature sucré	Pain, chocolat Compote		Créales Lait	Pain au lait Banane 

 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

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