

	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](http://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		Feuilleté au fromage	Pamplemousse 		
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			Fromage	Fromage à tartiner
DESSERTS	Fruit frais  	Yaourt velouté 	Ile flottante	Galette des rois	Crème à la vanille
GOÛTERS	Gaufrette  Yaourt nature sucré	Sablé  Banane 	Marbré maison   Jus de pommes	Viennoise aux pépites de chocolat  Fruit frais 	Pain -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](http://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 à l'orange 	Crêpe au fromage		Velouté de légumes	
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			Vache qui rit		Brie
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes 	Fruit frais  
GOÛTERS	Quatre quarts Jus de fruits	Madeleines Flamby au chocolat	Pain barre de chocolat Lait	Pain au lait confiture Fruit frais 	Galettes bretonnes 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](http://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		Taboulé	Betteraves vinaigrette		MENU DES ENFANTS : Salade et dés de fromage
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			Fromage blanc sucré	
DESSERTS	Fruit frais 	Chocolat liégeois 	Fromage blanc	Gâteau maison 	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Biscuit fourré chocolat  Fruit frais 	Pain  Part de fromage	Pain au lait  Compote	Viennoise  Fruit frais 	Madeleines  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](http://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 (tomates, surimi coupés très fins sauce crème)			Potage de légumes	
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		Yaourt sucré	Fromage blanc sucré		Mimolette
DESSERTS	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Litchis au sirop	Brownies 	Cocktail de fruits
GOÛTERS	Biscuit fourré au chocolat Compote	Pain, confiture yaourt aromatisé	Croissant Lait	Pain au lait et pâte à tartiner Fruit frais 	Sablé des flamandes Compote

 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](http://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 au fromage		Betteraves et féta	
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		Fromage à tartiner		Fromage blanc sucré
DESSERTS	Fruit frais  	Flan nappé au caramel	Crêpes chandeleur	Crème dessert 	Fruit frais  
GOÛTERS	Palmiers Fromage blanc sucré	Madeleine Compote	Mini cake framboise Fruit frais 	Viennoise Lait chocolaté	Pain Part de fromage

 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](http://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 de lentilles	Pomelos 	STREET FOOD AFRIQUE : Potage africain (potiron & lait de coco)	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes d'agneau aux légumes  Semoule aux épices	Merlu pané au citron Fondue de poireaux	Jambon de porc et dinde  Epinards à la crème	Poulet yassa  Riz	Parmentier végété  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Mimolette				Carré frais
DESSERTS	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Cake africain (lait concentré d'ananas) 	Fruit frais 
GOÛTERS	Biscuit fourré chocolat Compote	Pain Part de fromage	Pain- pâte à tartiner Lait	Mini roulé Fruit frais 	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**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes à la vinaigrette balsamique 				Betteraves à la 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		Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Bûchette de chèvre	Fromage à tartiner
DESSERTS	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Beignet	Gâteau maison 	
GOÛTERS	Quatre quarts  Compote	Pain au lait et confiture  Fruit frais 	Croissant  Lait choco	Viennoise  Compote	Pain, pâte à tartiner  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](http://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 aux épices et dés de fromage 		Potage	
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		Yaourt aromatisé		Rondelé
DESSERTS	Fromage blanc aux brisures de spéculoos	Fruits frais  	Crêpe chantilly	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Mini roulé  Fruit frais 	Madeleines  Flamby au chocolat	Pain barre de chocolat  Lait	Pain au lait confiture  Fruit frais 	Viennoise  Compote

 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](http://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**