

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Melon	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
				Melon	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Hachis parmentier VBF Lasagne au saumon Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Gratiné de poisson au fromage Haricots verts
PRODUIT LAITIER				Vache qui rit	Brie pointe
DESSERT				Crème dessert vanille	Cake pépites de chocolat







En bleu : Variante sans Viande si nécessaire



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CFR001

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Pâté de campagne nature 	Concombre vinaigrette 	Emincé bicolore	Pépinettes maïs et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE  Pané de blé épinard fromage Lentilles	Poulet rôti nature Nugget's de blé Duo de carottes jaunes et oranges	Rôti de bœuf VBF froid Falafels de fèves à la menthe Frites au four	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage   PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poisson pané  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit moulé	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Edam
DESSERT	Compote	Mousse chocolat au lait	Galettes bretonnes	Gâteau au yaourt	Fruit frais 



En bleu : Variante sans Viande si nécessaire



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CFR001

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Choux fleurs vinaigrette	Salade vernoise	Salade de blé au surimi	Melon 	Tomates basilic vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja sauce barbecue  Boulettes de soja sauce barbecue Blé pilaf	Nugget's de volaille Brandade de poisson Petits pois carottes	Escalope de volaille au jus Croisillon dubarry Brunoise de légumes nature	Assiette Kebab (plat complet) Fish and chips PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Curry de poisson à l'indienne Curry de poisson à l'indienne Riz nature
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Vache picon	Emmental	Bûchette de chèvre mélange	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Compote	Beignet aux pommes	Liégeois vanille

En bleu : Variante sans Viande si nécessaire



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CFR001

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé	Céleri rémoulade	Friand au fromage 	Saucisson ail 	Betteraves vinaigrette
	Taboulé	Céleri rémoulade	Friand au fromage	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Cordon bleu	Sauté de porc à l'estragon 	Brandade de poisson	Boulettes d'agneau au curry	Raviolis au fromage sauce tomate 
	Beignets au calamar nature	Tarte aux poireaux	Brandade de poisson	Galette de quinoa provençale	Raviolis au fromage sauce tomate
	Haricots beurre	Pommes vapeur	Salade verte	Semoule	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré ligueil	Chantailou	Carré d'as	Gouda	Fraidou
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Flan pâtissier

En bleu : Variante sans Viande si nécessaire



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CFR001

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

En bleu : Variante sans Viande si nécessaire

-  **Produit de saison**
-  **Fromage à la coupe**
-  **Dessert fait Maison**
-  **Produit issu de l'agriculture biologique**
-  **Contient du porc**
-  **Menu à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CFR001

**LE CHEF  
 ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !**