









Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Brocolis vinaigrette	Salade des champs BIO vinaigrette 	Friand au fromage 	Choux rouges BIO vinaigrette 
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Nugget's de volaille Ketchup	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Accras de poisson sauce tartare
Déclinaison	Lasagne de légumes 	Riz créole et curry de pois chiches coco (Plat complet) 	Saucisses de volaille aux lentilles	
GARNITURE	Salade verte	Haricots verts	PLAT COMPLET	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Emmental BIO 	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Compote	Fruit frais BIO 	Galette des rois frangipane

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr








LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes HVE râpées vinaigrette	Rillettes de porc HVE nature	Endives vinaigrette
Déclinaison			Mâche vinaigrette	
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de penne BIO et choux fleurs BIO au Boursin 	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Colombo de porc HVE 
Déclinaison	Croustillant fromager 			Colombo de volaille
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème	PLAT COMPLET	Petits pois BIO 	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Yaourt sucré BIO 	Petit suisse sucré	Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO 	Madeleines	Beignet framboise	Compote

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr











LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Céleri BIO rémoulade 	Crêpes jambon fromage 	Choux blanc BIO mayonnaise 
Déclinaison			Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Roti de dinde sauce barbecue	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison		Emincé de pois et blé au jus 	Omelette nature 	
GARNITURE	Poêlée de butternuts	Riz à la tomate	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Cantadou	Gouda	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Grillé aux pommes

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr











LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Betteraves maïs BIO vinaigrette 	Nem aux légumes	Salade de pâtes Marco Polo
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagne de légumes 	Sauté de porc HVE au caramel 	Nugget's de volaille Ketchup
Déclinaison	Croustillant fromager 		Boulette façon thaï 	Omelette nature 
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Pont l'évêque AOP	Petit suisse sucré	Brie pointe
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Cake noix de coco 	Compote

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr








LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pomelos	Coleslaw HVE	Crêpe au fromage 	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Boulettes de volaille sauce crème	Steak haché de boeuf VBF sauce Chili	Pavé de poisson blanc MSC à la bretonne	Saucisse HVE grillée 
Déclinaison	Boulettes de blé façon thaï 	Omelette nature 		Saucisses knack végétale 
GARNITURE	Coquillettes HVE	Riz nature	Poêlée campagnarde	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Gouda	Carré d'as ail et fines herbes	Fraidou	Saint paulin
DESSERT	Crème dessert caramel	Compote	Crêpe sucrée et sauce chocolat	Fruit frais BIO 

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)