


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 		Pizzetta	Velouté de légumes	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse Toulouse / Chipo de volaille Frites	Quiche Epinards chèvre "maison"  & salade verte Epinards	Boulettes d'agneau Brocolis	Sauté de bœuf Carottes persillées à l'ail	Filet de poisson sauce au curry Farfalles
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt nature
DESSERTS	Compote 	Liégeois vanille	Fruit frais	GATEAU MAISON 	Cocktail de fruits
GOÛTERS	Gaufrette Fruit frais 	Pain et chocolat Compote	Céréales Lait	Pain et fromage Compote	Madeleines Jus de pomme

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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	Betteraves échalotes et coriandre			Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Purée de carottes et pomme de terre à la muscade	Sauté de porc et dinde Haricots beurre	Chili con carne Riz	Lasagnes sauce tomate et béchamel + fromage  Salade verte	Pavé de lieu rôti Pommes de terre
PRODUIT LAITIER		St Paulin	Bûchette de chèvre		Yaourt aromatisé
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Compote et langue de chat 	Crème chocolat	Brownie maison 	Fruit frais 
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Banane 	Pain, beurre Fruit 	Viennoise+Confiture Jus de fruit	Pain au lait Yaourt sucré	Céréales Lait

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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	Betterave vinaigrette		Crêpe au fromage	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Riz végétarien (Légumes et oeufs) 	Paupiette de veau Pâtes	Rôti de porc /dinde Lentilles	Colin pané + citron Carottes vichy	Bœuf bourguignon Riz
PRODUIT LAITIER		Emmental			Camembert
DESSERTS	Fruit frais 	Beignet au chocolat	Fruit frais	Gâteau maison 	Liégeois vanille
GOÛTERS	Madeleines Jus de pomme	Pain et fromage Fruit frais 	Viennoise + Chocolat Lait	Pain et confiture Sirop	Biscuit petit beurre Banane 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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 au fromage		Carottes râpées	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson en sauce Haricots verts et pommes de terre	Couscous végétarien + sauce tomate  Semoule	Pizza Salade verte	Tartiflette porc et dinde Salade verte	Boulettes de veau Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt nature
DESSERTS	Fruit frais 	Flan nappé	Crème vanille	Gâteau au chocolat	Compote 
GOÛTERS	Pain au lait Lait	Pain confiture Compote	Viennoise Fruit frais	Madeleine x2 Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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	Salade composée (crudités) 		Betterave	Velouté de légumes	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché Frites	Blanquette de poisson Riz	Haut de cuisse de poulet Poêlée basquaise	Sauté de bœuf Carottes	Gratin de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER		Pyrénée			Yaourt aromatisé
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Fruit frais  	Fromage blanc crème de marron	GATEAU MAISON 	Fruits frais  
GOÛTERS	Pain et pâte à tartiner Lait	Pain confiture Jus de pomme	Viennoise + confiture Lait	Galettes Bretonnex2 Fruit frais 	Marbré Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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			Carottes râpées		Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	LUNDI DE PÂQUES	Rougail saucisse Riz	Quiche au fromage Salade verte	Lasagnes bolognaises	Filet de lieu à la sauce tomate Semoule
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	
DESSERTS		Compote 	Beignet framboise	Cake aux pépites de chocolat maison 	Fruit frais 
GOÛTERS		Pain et fromage Jus de fruit	Viennoise + chocolat Lait	Pain + confiture Sirop	Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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		Coleslaw 	Salade chinoise (carottes, soja, poivron, pâtes chinoises)	Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Brocolis	Poisson sauce beurre blanc Frites	Nems de légumes Poêlée chinoise	Jambon blanc - jambon de dinde Coquillettes et gruyère	Pilon de poulet Haricots verts
PRODUIT LAITIER	St Paulin				Yaourt aromatisé
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Ile flottante maison	Gâteau aux pommes maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Céréales Lait	Pain, chocolat Jus de fruits	Viennoise nature Fruit	Madeleines x2 Compote	Pain au lait Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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			Maquereau sauce tomate	Carottes râpées 	Betterave à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nugget de volaille Frites de patate douce	Hachis parmentier Salade verte 	Cordon bleu Epinards à la crème	Chili sin carne  Riz	Poisson du jour Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé			
DESSERTS	Compote	Fruit frais  	Yaourt aux fruits	Gâteau maison 	Liégeois chocolat
GOÛTERS	Gaufrette chocolat Lait	Pain + pâte à tartiner Compote	Viennoise + Confiture Jus de fruit	Pain et fromage Sirop	Madeleine x2 Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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