

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz fèves et Tomates vinaigrette

Pastèque

Tomates vinaigrette 

Crêpe au fromage 

Déclinaison

PLAT CHAUD

Aiguillettes de blé panées 

Boulettes de boeuf sauce tomate basilic

Tajine de poisson

Curry de porc 

Déclinaison

Haché de cabillaud sauce tomate

Coquille de poisson

GARNITURE

Petits pois

Blé pilaf

Semoule aux épices

Poêlée Forestière / Riz pilaf

PRODUIT LAITIER

Brie pointe

Camembert

Yaourt aromatisé

Gouda

DESSERT

Mousse chocolat au lait

Compote pomme framboise

Brownie 

Fruit 



Produit de saison



Plat contenant du porc



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SVVG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Haricots verts
vinaigrette

Médailillon de surimi
mayonnaise

Melon 

Déclinaison

PLAT CHAUD

Risotto de coquillettes
aux champignons et
fromage 

Beignets de calamar
sauce ketchup

Roti de dinde à la
crème

Déclinaison

Filet de colin meunière
MSC quartier de citron

GARNITURE

Garniture plat complet

Duo de Haricots

Purée de pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

Edam

Rondelé

Petit suisse aromatisé
aux fruits

DESSERT

Crème dessert
chocolat

Gâteau aux pommes 

Fruit 

 Produit de saison

 Plat contenant du porc

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Préparé dans notre cuisine

 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

CLIC&MIAM!


LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SVVG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et raisins secs vinaigrette

Mousseron de canard 

Tomate melon et feta

Pastèque 

Déclinaison

Terrine de poisson mayonnaise

PLAT CHAUD


Pilons de poulet au paprika

Haché de veau à la Lyonnaise

Moussaka maison

Poisson pané et quartier de citron

Déclinaison

Lasagnes ricotta épinards 

Marmite de poisson sauce crème

Moussaka végétal 

GARNITURE

Coquillettes

Haricots verts

Garniture plat complet

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Fromage blanc sucré

Tomme Catalane AOP

Yaourt aromatisé

DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit 

Portokalopita 

Fruit 

 **Produit de saison**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

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

Code à saisir : SVVG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Oeuf dur mayonnaise

Quiche lorraine 


Tomates vinaigrette 

Salade américaine

Déclinaison

Salade de pâte rigoletto

PLAT CHAUD

Riz aux fèves, petits pois et champignons, crème de cantadou (plat complet) 

Cordon bleu

Sauté de volaille dijonnaise

Accras de poisson

Déclinaison

Croc veggie fromage 

Haché de cabillaud sauce tomate

GARNITURE

Garniture plat complet

Gratin de courgettes

Pommes de terre fondantes

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre mélange

Tomme noire

Petit suisse aromatisé aux fruits

Saint nectaire

DESSERT

Fruit 

Compote pomme fraise

Cake aux framboises 

Fruit 

 **Produit de saison**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat végétarien**



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

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

Code à saisir : SVVG

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
Déclinaison				
PLAT CHAUD				
Déclinaison				
GARNITURE				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



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 : SVVG