





Semaine du 26/02 au 03/03

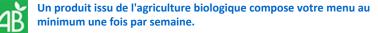
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 🔆		Pizzetta	Velouté de légumes	*	
PLATS CHAUDS	Saucissse Toulouse / Chipo de volaille	Quiche Epinards chèvre "maison" & salade verte	Boulettes d'agneau	Sauté de bœuf	Filet de poisson sauce au curry	
ET GARNITURES	Frites	Epinards	Brocolis	Carottes persillées à l'ail	Farfalles	
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt nature	
DESSERTS	Compote	Liégeois vanille	Fruit frais	GATEAU MAISON	Cocktail de fruits	
GOÛTERS	Gaufrette	Pain et chocolat	Céréales	Pain et fromage	Madeleines	
	Fruit frais 🔆	Compote	Lait	Compote	Jus de pomme	
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.						



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



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







Viandes Label Rouge





Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr





Semaine du 04/03 au 10/03

	LONDI	MARDI	MERCREDI	JEODI	VLINDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves échalotes et coriandre	AB [™]		Potage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Purée de carottes et	Sauté de porc et dinde	Chili con carne	Lasagnes sauce tomate et béchamel + fromage	Pavé de lieu rôti
	pomme de terre à la muscade	Haricots beurre	Riz	Salade verte	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 AB*
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat	Pain, beurre	Viennoise+Confiture	Pain au lait	Céréales
	Banane	Fruit 🕌	Jus de fruit	Yaourt sucré	Lait

MARDI



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



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.



Plat végétarien





Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Cada à caisir : CCLMOE





Semaine du 11/03 au 17/03

	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	Pain et fromage	Viennoise + Chocolat	Pain et confiture	Biscuit petit beurre
	Jus de pomme	Fruit frais 🕌	Lait	Sirop	Banane **



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



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.





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





Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage		Carottes râpées	Potage		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson en sauce Haricots verts et	Couscous végétarien + sauce tomate	Pizza	Tartiflette porc et dinde	Boulettes de veau Fondue de	
	pommes de terre	Semoule	Salade verte	Salade verte	poireaux	
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt nature	
DESSERTS	Fruit frais	Flan nappé	Crème vanille	Gâteau au chocolat	Compote	
GOÛTERS	Pain au lait	Pain confiture	Viennoise	Madeleine x2	Pain et fromage	
	Lait	Compote	Fruit frais	Fruit frais 🕌	Jus de fruit	
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.						



votre restaurant sont 100% françaises.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







Viandes Label Rouge



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus www.clicetmiam.fr







Semaine du 25/03 au 31/03

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



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



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



Plat végétarien



4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Retrouvez l'ensemble des menus sur:

www.clicetmiam.fr





Semaine du 01/04 au 07/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées	*	Potage	
PLATS CHAUDS	LUNDI DE PÂQUES	Rougail saucisse	Quiche au fromage	Lasagnes bolognaises	Filet de lieu à la sauce tomate	
ET GARNITURES		Riz	Salade verte		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	Viennoise + chocolat	Pain + confiture	Biscuit fourré chocolat	
GOOTENS		Jus de fruit	Lait	Sirop	Yaourt sucré	
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans 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.



label Rouse

votre restaurant sont 100% françaises.

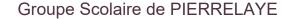
Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr







Semaine du 08/04 au 14/04

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



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



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.





Viandes Label Rouge



Plat végétarien

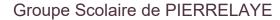
C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr







Semaine du 15/04 au 21/04

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



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



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.



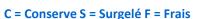
Produits locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Retrouvez l'ensemble des menus sur:

www.clicetmiam.fr