











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Radis noirs râpés vinaigrette	Pâté de Volaille sans porc	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison				Emincé bicolore	
PLAT CHAUD	Boulettes d'agneau au jus	Saucisse knack de volaille	Haché au boeuf VBF sauce tomate	Gratin de patates douce à la volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Saucisses knack végétale 	Boulettes de blé façon thaï 	Gratin de patates douce au fromage 	
GARNITURE	Riz créole BIO 	Pennes	Lentilles	PLAT COMPLET	Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Rondelé Ail et Fines Herbes	Camembert BIO 	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Cantal
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Smoothie pomme kiwi	Compote	Gâteau au chocolat



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Macédoine HVE mayonnaise	Taboulé 	Salade verte	Betteraves vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce Safranée	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP	Tartiflette champignons fromage 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison		Carbonara de légumes et champignons 	Omelette nature 		
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	Coquillettes HVE	Riz à la tomate	PLAT COMPLET	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Emmental	Petit suisse aux fruits	Petit cotentin	Mimolette
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Compote du jour BIO 	Cake marbré



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 : BLBD

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 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade 	Salade de pommes de terre BIO au pesto 	Pomelos sucre	Mousseron de canard	Velouté de légumes
Déclinaison				Terrine de St jacques sauce crème	
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Normandin de veau sauce barbecue	Sauté de chapon sauce pain d'épices	Saucisse knack nature 
Déclinaison	Nugget's de blé 	Omelette nature 	Galette Végétale sauce du jour 	Emincé de pois et blé sauce pain d'épices 	Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Poêlée campagnarde	Lentilles	Tagliatelles	Potatoes pops	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Chantailou	Gouda	Petit suisse sucré	Coulommiers	Camembert
DESSERT	Dessert lacté vanille	Compote	Beignet chocolat noisette	Sapin de Noël aux deux chocolats	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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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,...)