

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Chou blanc et fromage	Potage	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la carbonara	Sauté de dinde à la normande Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais	Galette des rois	Fruit frais

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Producteurs locaux:
- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)

Plat végétarien




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Pizzetta	Céleri mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Semoule	Paupiette de veau Riz	Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois	Poisson meunière Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau aux pommes

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Producteurs locaux:
- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Bate (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : msvcg7d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis	Lieu sauce dieppoise Carottes vichy	Bœuf aux épices Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Fruit frais	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux noisettes

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.

AB Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Producteurs locaux:
- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)

Plat végétarien



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : msvvg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Pilons de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Poisson pané Gratin de chou-fleur	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Crêpe pour la Chandeleur	Cocktail de fruits

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Producteurs locaux:
- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard  Salade verte	Emincé de poulet thaï Haricots beurre	Saucisse grillée Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote	Flan nappé au caramel	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !