

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette  Radis 	Feuilleté au fromage  Quiche aux oignons 	Salade de cervelas  Mousse de thon et son toast	Salade (bio) et croûtons   Salade (bio) et fromage  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boulgour aux petits légumes	Gratin de courgettes (La Ferme de Léonard) à la Carbonara 	Filet de dinde sauce colombo Pommes de terre au four	Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse à la framboise  Mousse au citron	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau de brioche perdue au caramel  Gâteaux marbré 

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
-  **Producteurs locaux**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients issus du bassin local
-  **Produit issu de l'agriculture biologique**

-  **Menu végétarien**
-  **Produit Label Rouge**
-  **Elaboré dans notre cuisine**
-  **Plats contenant du porc**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : XS696P

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

LE MENU DES MATERNELLES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Feuilleté au fromage 		Salade (bio) et croûtons 
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boulgour aux petits légumes	Gratin de courgettes (La Ferme de Léonard) à la Carbonara 	Filet de dinde sauce colombo Pommes de terre au four	Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERT		Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau de brioche perdue au caramel 

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
-  **Fournisseurs locaux**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients issus du bassin local
-  **Produit issu de l'agriculture biologique**

-  **Menu végétarien**
-  **Produit Label Rouge**
-  **Dessert élaboré dans notre cuisine**
-  **Plats contenant du porc**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XS696P

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 05/10 au 11/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise Surimi et mayonnaise	Salade verte au maïs & fromage  Salade de tomates, poivrons et maïs 	Salade de concombre (La Ferme de Léonard)  Salade d'endives 	Salade de haricots rouges, maïs et tomates Salade de pois chiches, haricots verts et carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Escalope de porc marinée sauce barbecue  Frites (La Ferme du Colombier)	Omelette  Piperade 	Paella au poulet (riz, petit pois, poulet et poivrons) -	Terrine de poisson (fabriquée dans notre cuisine) sauce aux herbes  Poêlée de légumes (bio) et pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Cookies 	Fromage blanc (bio) et Oreo  Fromage blanc (bio) et framboises 	Glace

Produit de saison

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



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



Producteurs locaux

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients issus du bassin local



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit Label Rouge



Elaboré dans notre cuisine



Plats contenant du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XS696P

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE MENU DES MATERNELLES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade verte au maïs & fromage 	Salade de concombre (La Ferme de Léonard) 	
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Escalope de porc marinée sauce barbecue  Frites (La Ferme du Colombier)	Omelette  Piperade 	Paella au poulet (riz, petit pois, poulet et poivrons) -	Terrine de poisson (fabriquée dans notre cuisine) sauce aux herbes  Poêlée de légumes (bio) et pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Cookies 	Fromage blanc (bio) et Oreo 	Glace

Produit de saison

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



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



Fournisseurs locaux

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients issus du bassin local



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit Label Rouge



Dessert élaboré dans notre cuisine



Plats contenant du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XS696P

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Du 12 au 16 octobre : La semaine du goût

LA SEMAINE DU GOÛT

Gouïtons la couleur !

TOUT EN ORANGE !

MENU DE CANTINE

ENTRÉE
Velouté potimarron au lait coco

PLAT
Sauté de poulet sauce orange
Purée patate douce

DESSERT
Carrot cake

FAIT MAISON | PRODUCTEURS LOCAUX

Convivio

LA SEMAINE DU GOÛT

Un mariage qui fait du bien !

Des saveurs qui se complètent !

MENU DE CANTINE

ENTRÉE
Tarte poire comté

PLAT
Sauté de porc aux pommes
Carottes marinées miel soja

DESSERT
Pomme cuite au four caramel beurre salé

FAIT MAISON | PRODUCTEURS LOCAUX

Convivio

LA SEMAINE DU GOÛT

VOYAGE EN ESPAGNE

MENU DE CANTINE

ENTRÉE
Pan con tomate
(pain frotté à l'huile d'olive et tomate)

PLAT
Paella végétarienne

DESSERT
Crème catalane

FAIT MAISON | PRODUCTEURS LOCAUX

Convivio

LA SEMAINE DU GOÛT

Les herbes, des saveurs qui font du bien !

MENU CANTINE

ENTRÉE
Rillettes de thon à l'aneth sur toast

PLAT
Dos de Colin sauce oseille avec pommes de terre aux herbes de Provence

DESSERT
Panna cotta à la menthe copeaux chocolat

FAIT MAISON | PRODUCTEURS LOCAUX

Convivio