

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLAT CHAUD ET  
GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

 **Fromage à la coupe**

 **Elaboré sur notre cuisine**

 **Nouveautés**  
**Menu à thème**

 **Contient du porc**

 **Menu 100% Végétarien**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture**

 **Produit issu de l'agriculture  
biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : LRCFD

**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.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Pâtes au pesto



Emincé bicolore  
(carottes céleri  
vinaigrette)



Potage légumes verts  
(haricots verts carottes  
céleri navet)

PLAT CHAUD ET  
GARNITURE

Cordon bleu de volaille

Gratin de choux fleurs



Aiguillettes de blé panées



Ratatouille

Haut de cuisse de  
poulet rôti NOUVELLE  
AGRICULTURE



Pommes vapeur

Pavé de poisson blanc  
MSC sauce  
cressonnette



Blé à la tomate

PRODUIT LAITIER

Brie



Fondue président

Chèvre



DESSERT

Yaourt sucré

Compote

Cake citron



Fruit frais



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

**Fromage à la coupe**

**Elaboré sur notre cuisine**

**Nouveautés**  
**Menu à thème**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture**

**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : LRCFD

**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.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS D'ŒUVRE**

Pommes de terre au  
thon



**PLAT CHAUD ET  
GARNITURE**

Jambon grill HVE



Gratin de brocolis



**PRODUIT LAITIER**

Tartare

**DESSERT**

Fruit frais



Coleslaw (carotte chou  
mayonnaise)



Chicken salade (salade  
poulet maïs tomate)

Lasagne de légumes



Gratiné de poisson au  
fromage MSC



Salade verte



Semoule HVE



Chèvre



Vache qui rit



Compote pomme  
abricot HVE



Cake au chocolat



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

**Fromage à la coupe**

**Elaboré sur notre cuisine**

**Nouveautés**  
**Menu à thème**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture**

**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : LRCFD

**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.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Pâte méditerranéenne  
(pâtes brunoise basilic)



Menu Occitanie :  
Bouillon de viande et  
légumes façon Garbure



Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



PLAT CHAUD ET  
GARNITURE

Escalope de volaille  
NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce  
barbecue



Nugget's de blé



Cassoulet (saucisse et  
saucisson à l'ail)



Dos de colin MSC thym  
citron



Gratin de choux fleurs



Petits pois



Haricots blancs



Tortis HVE



PRODUIT LAITIER

Tomme blanche



Petit moulé

Saint paulin



DESSERT

Cocktail de fruits

Mousse chocolat

Gâteau Toulousain  
(génoise/confiture  
abricot/amande)



Fruit frais



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

**Fromage à la coupe**

**Elaboré sur notre cuisine**

**Nouveautés**  
**Menu à thème**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture**

**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : LRCFD

**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.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette



Chou blanc au curry  
mayonnaise



Crêpe au fromage

Riz à l'italienne (riz  
jambon poivron basilic)



**PLAT CHAUD ET  
GARNITURE**

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate  
basilic



Haut de cuisse de volaille  
NOUVELLE AGRICULTURE



Hachis parmentier



Beignets au calamar &  
citron

Salade verte



Carottes persillées



Salade verte



Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Emmental



Petit suisse sucré

Carré



**DESSERT**

Yaourt sucré



Eclair vanille

Fruit frais



Flan caramel

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

**Fromage à la coupe**

**Elaboré sur notre cuisine**

**Nouveautés**  
**Menu à thème**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture**

**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : LRCFD

**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.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.