

	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


Contient du porc

Fromage à la coupe

Elaboré sur notre cuisine

Nouveautés
Menu à thème

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

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 	Fondu 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

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 		Coleslaw (carotte chou mayonnaise) 	Chicken salade (salade poulet maïs tomate)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grill HVE  		Lasagne de légumes 	Gratiné de poisson au fromage MSC 
	Gratin de brocolis 		Salade verte 	Semoule HVE 
PRODUIT LAITIER	Tartare		Chèvre 	Vache qui rit 
DESSERT	Fruit frais 		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

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  Gratin de choux fleurs 	Nugget's de blé  Petits pois 	Cassoulet (saucisse et saucisson à l'ail)  Haricots blancs 	Dos de colin MSC thym citron  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

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  Salade verte 	Haut de cuisse de volaille NOUVELLE AGRICULTURE  Carottes persillées 	Hachis parmentier  Salade verte 	Beignets au calamar & citron 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

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.