

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw (carottes et choux mayonnaise)



Piémontaise à la volaille



Macédoine



Bouillon aux légumes vermicelles



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Lasagnes bolognaises

Nugget's de poisson

Saucisse de Toulouse HVE



Omelette



Salade verte



Ratatouille

Lentilles



Epinards béchamel



PRODUIT LAITIER

Mimolette



Tartare

Vache picon

DESSERT

Mousse chocolat

Fruit frais



Yaourt sucré



Brioche des rois



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

Salade du lentilles
moutarde et échalotes



Pâté de campagne HVE &
cornichons



Menu Pays de la Loire :
Carottes râpées
vinaigrette



Betteraves vinaigrette



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Crêpe au fromage



Haché au boeuf sauce
barbecue



Jambon grill HVE

Dos de colin MSC
sauce citron



Haricots verts



Gratin de choux fleurs



Mogettes

Riz



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Biscuits BN Chocolat



Gouda



DESSERT

Flan vanille

Fruit frais



Yaourt local



Compote de pommes
HVE



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

Salade Marco Polo
(pâtes surimis poivron
maïs mayonnaise)



Salade Strasbourgeoise
(pdt saucisse échalote
cornichon)



Potage au potiron



Salade de blé aux p'tits
légumes



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Saucisse knack HVE



Emincé de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE à
l'aigre douce



Gratin de pâtes HVE,
ratatouille et fromage



Beignets au calamar &
citron

Gratin de brocolis



Carottes persillées



(plat complet)

Epinards béchamel



PRODUIT LAITIER

Carré



Petit suisse sucré

Saint paulin



DESSERT

Mousse chocolat

Fruit frais



Cake à la banane



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

Céleri rémoulade



Haricots blancs au basilic



Menu Nouvel An
Chinois : Nem aux
légumes



Taboulé



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Paupiette de veau
sauce charcutière

Boulgour



Escalope de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
au cidre



Purée de carottes



Riz cantonais



(plat complet)

Gratiné de poisson au
fromage MSC



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Madeleine



Mimolette



DESSERT

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

Ananas frais



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.