



Semaine du 27/01 au 02/02

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Marco Polo (pâtes surimi tomate poivron)

Salade de pommes de terre œuf tomate



Carottes vinaigrette



Duo de saucissons & cornichon



PLAT CHAUD ET GARNITURES Paupiette de veau aux petits oignons

Carottes vichy

Nuggets de blé

Gratin de brocolis



Rôti de porc sauce barbecue



Blanquette de poissons

Pommes noisette

Semoule

PRODUIT LAITIER

Emmental

Brie



Petit suisse

Carré d'as

DESSERT

Flan caramel

Fruit frais



Crêpe Chandeleur



Fruit frais





Produit de saison

maison

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



Fromage à la coupe



Nouveautés



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

(LI(&MIAM!

Code à saisir: 873TOMM

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Tous les fruits à croquer sont issu de l'agriculture biologique





Semaine du 03/02 au 09/02

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade hollandaise (salade edam emmental)



Taboulé



Potage de légumes (haricot vert petits pois carotte navet céleri)



Salade de chou, carottes, graines de sésame, vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES Poulet rôti

Pennes

Omelette

Haricots beurre



Raclette



Dos de colin meunière

(Plat complet)

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Velouté fruits

Camembert



Vache Picon

DESSERT

Galettes

Crème chocolat



Fruit frais



Tarte aux pommes



Produit de saison

maison

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

Plats complets préparés de facon traditionnelle et patisseries



Fromage à la coupe



Nouveautés



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

Code à saisir: 873TOMM

(LIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Tous les fruits à croquer sont issu de l'agriculture biologique





Semaine du 10/02 au 16/02

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves râpées vinaigrette



Carotte céleri rémoulade



Pâtes au surimi

Saucisson à l'ail & beurre



PLAT CHAUD ET GARNITURES Aguillettes de blé panées



Haché de veau sauce forestière

Sauté de bœuf au paprika



Gratiné de poisson provençale

Lentilles



Pommes noisette

Duo de carottes

Gratin de chou fleur

PRODUIT LAITIER

Carré de ligueil



Fondu Président

Petit suisse

Brie



DESSERT

Compote pomme poire



Flan vanille

Cake au citron



Fruit frais





Produit de saison

maison

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

Plats complets préparés de facon traditionnelle et patisseries



Fromage à la coupe



Nouveautés



(LIC&MIAM!

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

Code à saisir: 873TOMM

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Tous les fruits à croquer sont issu de l'agriculture biologique





Semaine du 17/02 au 23/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison		Fromage à la coupe	CITCL-NATANAL	



Plats complets préparés de facon traditionnelle et patisseries maison



Nouveautés



Tous les fruits à croquer sont issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : 873TOMM

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 24/02 au 01/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Fromage à la coupe United to the saison of the saison o					

maison

Tous les fruits à croquer sont issu de l'agriculture biologique

Plats complets préparés de facon traditionnelle et patisseries



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

Code à saisir: 873TOMM

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!