











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes cornichons 	Accras de morue sauce cocktail	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Melon 	Tomates BIO nature  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Médaille de Poulet à la crème Haricots verts BIO 	Saucisse sauce rougail HVE Riz créole BIO 	Rôti de dinde vallée d'auge Pommes rotty	Raviolis VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poisson meunière nature Purée de carottes
PRODUIT LAITIER			Camembert		
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais HVE	Fruit frais BIO 	Eclair vanille	Liégeois chocolat

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

 **Repas à thème**

 **Fabrication maison**

 **Repas Végétarien**



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

Code à saisir : RSMARSURMA

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE nature

Taboulé BIO



Concombre bulgare BIO



Tomates BIO nature



Melon (selon arrivage)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Colin pané MSC

Ratatouille



Poulet rôti crumble d'ail

Haricots verts BIO



Boulettes de veau sauce barbecue

Gratin dauphinois

Jambon HVE au Porto



Semoule BIO



PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



DESSERT

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO



Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Gâteau chocolat coco




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


Repas à thème


Fabrication maison


Repas Végétarien




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSMARSURMA

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre BIO thon ciboulette tomates vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Salade marco polo BIO 	Tomates chiffonnade de surimi	Melon (selon arrivage) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas à la Dijonnaise Carottes BIO persillées 	Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage BIO PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Paupiette de veau au poivre vert Frites au four	Sauté de volaille BIO sauce du jour  Patates douces aux épices	Dos de colin MSC sauce Hollandaise Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER					Vache picon
DESSERT	Liégeois chocolat	Petits suisses aux fruits x 2	Fruit frais BIO 	Moelleux ananas	Fruit frais BIO 

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

 **Repas à thème**

 **Fabrication maison**

 **Repas Végétarien**



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

**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.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes HVE
râpées nature

Pizza au fromage



Rillettes
cornichons



Tomates BIO
nature



Tomates
concombres et
maïs BIO nature



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu de
volaille

Coquillettes BIO



Boulettes de
boeuf sauce
tomate

Mijotée de
légumes
crémeuse

Colin meunière
MSC

Ratatouille



Cheeseburger VBF

Frites au four

Gratin de choux
fleurs et poisson à
la bretonne

Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER

Saint paulin BIO



DESSERT

Crème dessert
vanille

Compote pomme
fraise

Beignet chocolat
noisette

Fruit frais BIO



Moelleux à
l'abricot




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


Repas à thème



Repas Végétarien


CLIC&MIAM!


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

Code à saisir : RSMARSURMA


LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto 	Œuf dur mayonnaise	Pastèque	Tomate et maïs BIO	Melon BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème Navarin de légumes BIO 	Gratin savoyard  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Blanquette de volaille Riz créole BIO 	Coquillettes bolognaises PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar nature Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 				
DESSERT	Madeleines 2 paquets/pers	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Fromage frais aux fruits BIO 	Ile flottante crème anglaise


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


Fabrication maison


Repas à thème


Repas Végétarien



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

**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.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes HVE
râpées nature

Tomates BIO
mozzarella nature

Macédoine sauce
cocktail surimi

Betteraves et maïs
BIO natures

Friand au
fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Palette de porc à
la dijonnaise



Boulettes de
boeuf sauce
poivre

Emincé de volaille
tex mex

Chili con carne



Curry de poisson

Lentilles BIO
cuisinées



Petits pois
Carottes BIO



Pommes roty

Riz créole BIO



Pennes BIO



PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Flan nappé
caramel

Cocktail de fruits

Gâteaux aux
pommes



Compote de
pommes HVE


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


Repas à thème


Fabrication maison


Repas Végétarien


CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSMARSURMA

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