










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Taboulé	Salade de pâtes aux légumes Pamplemousse 	Pizzetta Betteraves à la coriandre	Velouté de légumes Rillettes cornichon	Céleri râpé aux pommes  Salade de pommes de terre aux échalotes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse Toulouse / Chipotle de volaille Frites	Quiche Epinards chèvre "maison" & salade verte  Epinards	Boulettes d'agneau Brocolis	Sauté de bœuf Carottes persillées à l'ail	Filet de poisson sauce au curry Farfalles
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Compote 	Liégeois vanille	Fruit frais  	GATEAU MAISON 	Cocktail de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme













CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves échalotes et coriandre</p> <p>Coleslaw </p>	<p>Radis beurre  </p> <p>Duo de chou vinaigrette </p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Fraîcheur de champignons </p>	<p>Potage</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Salade de riz</p> <p>Salade de cœurs de palmier </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Purée de carottes et pomme de terre à la muscade</p>	<p>Sauté de porc et dinde</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Chili con carne</p> <p>Riz</p>	<p>Lasagnes sauce tomate et béchamel + fromage </p> <p>Salade verte</p>	<p>Pavé de lieu rôti</p> <p>Pommes de terre</p>
PRODUIT LAITIER	<p>yaourt nature sucré</p>	<p>St Paulin</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
DESSERTS	<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Compote et langue de chat </p>	<p>Crème chocolat</p>	<p>Brownie maison </p>	<p>Fruit frais  </p>

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme






CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betterave vinaigrette Salade de riz aux olives	Salade César Surimi	Crêpe au fromage Endives, jambon, œuf et tomates	Potage Carottes râpées au citron 	Chou blanc au curry  Salade de crudités 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Riz végétarien (Légumes et oeufs) 	Paupiette de veau Pâtes	Rôti de porc /dinde Lentilles	Colin pané + citron Carottes vichy	Bœuf bourguignon Riz
PRODUIT LAITIER	Bleu	Emmental	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERTS	Fruit frais 	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Gâteau maison 	Liégeois vanille

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme




CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Pomelos 	Potage Coleslaw 	Carottes râpées  Macédoine de légumes	Potage Entrée du chef	Salade de pépinettes aux légumes Chou-fleur mimosa
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson en sauce Haricots verts et pommes de terre	Couscous végétarien + sauce tomate  Semoule	Pizza Salade verte	Tartiflette porc et dinde Salade verte	Boulettes de veau Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert	Mimolette	Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Fruit frais 	Flan nappé	Crème vanille	Gâteau au chocolat	Compote 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme












Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée (crudités)  Brocolis crème de curry	Potage Salade d'artichaut et fromage	Betterave Pâté de foie	Velouté de légumes Pamplemousse 	Salade de pâtes Radis beurre 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché Frites	Blanquette de poisson Riz	Haut de cuisse de poulet Poêlée basquaise	Sauté de bœuf Carottes	Gratin de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Pyrénée	Emmental	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Fruit frais  	Fromage blanc crème de marron	GATEAU MAISON 	Fruits frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**












Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de haricots verts Piémontaise	Carottes râpées  Salade de lentilles	Céleri mimosa  Pomelos 	Potage Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	LUNDI DE PÂQUES	Rougail saucisse Riz	Quiche au fromage  Salade verte 	Lasagnes bolognaises	Filet de lieu à la sauce tomate Semoule
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fromage blanc au coulis de fruit	Yaourt nature sucré	Carré frais
DESSERTS		Compote 	Beignet framboise 	Cake aux pépites de chocolat maison 	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc vinaigrette  Potage	Coleslaw  Salade du chef 	Salade chinoise (carottes, soja, poivron, pâtes chinoises) Guacamole tortillas	Potage Salade haricots beurre	Carottes râpées  Rillettes de poisson et son toast
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Brocolis	Poisson sauce beurre blanc Frites	Nems de légumes  Poêlée chinoise	Jambon blanc - jambon de dinde Coquillettes et gruyère	Pilon de poulet Haricots verts
PRODUIT LAITIER	St Paulin	Emmental	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Ile flottante maison	Gâteau aux pommes maison 	Fruit frais  

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme












Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque 	Céleri aux pommes et curry  Salade du chef 	Maquereau sauce tomate Maquereau vin blanc	Carottes râpées  Pommes de terre vinaigrette	Betterave à la vinaigrette Rosette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nugget de volaille Frites de patate douce	Hachis parmentier Salade verte 	Cordon bleu Epinards à la crème	Chili sin carne  Riz	Poisson du jour Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt nature sucré	Pyrénée
DESSERTS	Compote	Fruit frais  	Yaourt aux fruits	Gâteau maison 	Liégeois chocolat

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE