


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade grecque	Radis beurre 	Chou chinois et dès d'emmental
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu et sa sauce  Riz	Steak haché  Courgettes	Emincé de porc  Semoule aux épices	Tarte au fromage   Salade verte 	Pilon de poulet  Pâtes
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert			
DESSERTS	Fruit frais  	Compote	Fraises au sucre / Fruit frais	Gâteau maison 	Salade de fruits
GOÛTERS	Pain et fromage  Compote	Madeleines  Jus de pomme	Croissant  Lait	Gaufrette  Compote	Pain et chocolat  Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**













**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95


**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	Melon 			Pastèque 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika  Frites	Sauté de dinde au curry coco et porc  Haricots beurre	 <i>Joyeux 1<sup>er</sup> mai !</i>	Lasagnes sauce tomate, légumes et béchamel + fromage   	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER		St Paulin			
DESSERTS	Fromage blanc	Fruit frais  		Marbré maison 	Crème dessert chocolat
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat  Banane 	Pain, beurre  Fruit 		Céréales  Lait	Pain au lait + confiture  Yaourt sucré

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

 **Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**









**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GSLM95

**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	Œuf sauce cocktail	Crêpe au fromage			
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet  Boullgour	Sauté de porc / Sauté de dinde au miel  Wok de légumes	Hamburger  Frites	Riz végétarien (Légumes et oeufs) 	Calamars à la romaine  Purée
PRODUIT LAITIER			Mimolette	Laitage	Emmental
DESSERTS	Petit suisse aromatisé	Fruit frais  	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Melon  
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat  Lait	Boudoir  Compote	Viennoise  Fruit frais	Madeleine x2  Fruit frais 	Pain et fromage  Jus de fruit

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**


**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus  
sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GSLM95

**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			Radis, beurre	Tomates mozzarella 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Boulettes de bœuf Poêlée basquaise	Filet de merlu Riz	Chipo porc / Chipo de volaille Carottes	Parmentier de légumes 
PRODUIT LAITIER		Pyrénée			Yaourt aromatisé
DESSERTS		Crème dessert	Fromage blanc crème de marron	Gâteau maison 	Fruits frais  
GOÛTERS		Pain confiture Jus de pomme	Galettes Bretonnex2 Fruit frais	Viennoise aux pépites de chocolat Lait	Marbré Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GSLM95

**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			Concombre à la menthe		Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson du jour  Riz	Bolognaise végétarienne avec égrainé de soja   Spaghettis	Emincé de porc et émincé dinde  Brocolis	Couscous oriental  Légumes couscous et semoule	Steak haché  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	
DESSERTS	Crème dessert	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Compote pomme banane
GOÛTERS	Céréales  Lait	Pain et fromage  Jus de fruit	Madeleinesx2  Lait	Pain + confiture  Sirop	Biscuit fourré chocolat  Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95

**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		Concombre bulgare	Taboulé	...	Carottes aux raisins
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Pâtes	Chipolatas porc et dinde  Carottes vichy	Quiche au fromage  Piperade	...	Poisson pané  Boulgour à la tomate
PRODUIT LAITIER	St Paulin			...	
DESSERTS	Fruit frais	Glace	Poire chocolat et chantilly	...	Petit suisse aux fruits
GOÛTERS	Céréales  Lait	Pain, chocolat  Jus de fruits	Viennoise nature  Fruit	Madeleines x2  Compote	Pain au lait et confiture  Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

**Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**







**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95


**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					
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson meunière  Riz pilaf	Couscous végétarien   Légumes couscous et semoule			
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Emmental			
DESSERTS	Fruit frais 	Glace			
GOÛTERS	Madeleines  Jus de pomme	Pain et fromage  Fruit frais 			

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GSLM95

**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			Œuf mayonnaise	Betterave vinaigrette	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Calamars à la romaine  Courgettes sautées	Pilons de poulet sauce provençale  Pâtes	Lasagnes ricotta épinards	Tajine de boulettes d'agneau  Semoule	Steak haché  Brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert			
DESSERTS	Fruit frais  	Donut's	Gâteau maison	Glace	Fromage blanc miel
GOÛTERS	Gaufrette  Fruit frais 	Pain et chocolat  Compote	Céréales  Lait	Pain et fromage  Fruit frais 	Madeleines  Jus de pomme

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus  
sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95

**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		Céleri rave et pommes vinaigrette 	Radis beurre		Chou chinois et dès d'emmental
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Petits pois	Saucisse végétale   Carottes vichy	Pizza  Salade verte	Pâtes carbonara porc / Pâtes carbonara de dinde	Filet de merlu  Riz
PRODUIT LAITIER	yaourt nature sucré			Bûchette de chèvre	
DESSERTS	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Glace	Gâteau maison 	Salade de fruits
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat  Banane 	Pain, beurre  Fruit 	Viennoise+Confiture  Jus de fruit	Pain au lait  Yaourt sucré	Céréales  Lait

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme











**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GSLM95

**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	Macédoine	Friand au fromage		Melon 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau  Frites	Sauté de dinde et porc au curry coco  Petits pois et riz	Parmentier végétarien  Salade verte	Poisson meunière  Ratatouille	Steak haché de veau  Pâtes
PRODUIT LAITIER			Fromage blanc sucré		Camembert
DESSERTS	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais  	Pêche façon melba	Marbré maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Madeleines  Jus de pomme	Pain et fromage  Fruit frais 	Beignet chocolat  Lait	Pain et confiture  Sirop	Biscuit petit beurre  Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

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

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GSLM95

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