



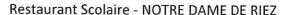
Semaine du 02/09 au 08/09

RISTANDA OUS ABUNDA COLOR STORY	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomate et maïs vinaigrette	Salade de riz niçoise		Taboulé BIO AB	Concombre HVE vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF	Colin pané MSC quartier de citron		Jambon grill HVE	Nugget's de blé
	(plat complet)	Ratatouille		Beignets de brocolis	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Madeleine BIO	Camembert BIO		Tartare	Tomme noire
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO AB		Fruit frais BIO AB	Gâteau au chocolat
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Fromage à la coupe		Nouveautés Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries		(LI(&MIAM	LE CHEF



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

maison







Semaine du 09/09 au 15/09

BESTANDATION AND HARTIQUE A RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Boulgour au thon	Melon HVE 🕌 🏈		Menu Hawaïen : Salade de riz Hawaïenne (Riz, surimi, ananas, tomate)	Mousse de foie HVE cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE à l'estragon	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO		Chunk de poulet katsu	Dos de colin MSC à la crème de curry
	Haricots verts BIO	(plat complet)		Patates douces aux épices	Semoule BIO AB
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre BIO	Boudoirs		Petit suisse sucré	Petit moulé
DESSERT	Pêches au sirop	Yaourt aromatisé BIO		Cake ananas coco	Fruit frais BIO AB*
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Nouveautés					



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique





Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison

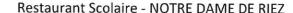


Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir: NDDR85

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







Semaine du 16/09 au 22/09

LUNDI MARDI **MERCREDI JEUDI VENDREDI** Salade marco Tomates et Bâtonnets de polo (Pâtes, AB AB HORS D'ŒUVRE Piémontaise BIO concombres BIO carottes sauce tomate, poivron. vinaigrette cocktail maïs, surimi) Mijotée de Gratiné de Cordon bleu de Rôti de porc HVE légumes crémeuse **⊘** poisson à la volaille au jus et boulettes provençale végétales **PLAT CHAUD ET GARNITURES** Carottes HVE aux Gratin de 0 AB AB Plat complet Riz pilaf BIO épices courgettes BIO AB **PRODUIT LAITIER** Camembert BIO Edam Petit suisse sucré Carré ligueil Compote de Crème dessert 0 AB **DESSERT** Fruit frais BIO Gaufre au sucre pommes HVE chocolat Produit de saison Nouveautés Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



Fromage à la coupe

saison



Produit issu de l'agriculture biologique





Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison

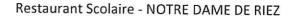


Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : NDDR85

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







Semaine du 23/09 au 29/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Melon (Selon approvisionnement)		Salade de pennes et tomates BIO mozzarella et pesto	Coleslaw HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Carbonara de volaille BIO		Falafels de pois chiche	Pavé de poisson blanc sauce citron
	Lentilles BIO Cuisinées	Tortis HVE		Ratatouille	Purée de pommes de terre BIO
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Biscuits Petit Brun		Fondu président	Mi-chèvre
DESSERT	Fruit frais 🔆	Yaourt sucré BIO		Fruit frais 🔀	Cake au citron
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Nouveautés				(ITC&MTAM)	



Fromage à la coupe





