

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Pâtes au pesto 	Salade de blé au surimi	Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)  	Potage légumes verts (haricots verts carottes céleri navet)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Gratin de choux fleurs 	Aiguillettes de blé panées  Ratatouille	Rôti de porc HVE à la moutarde   Carottes	Haut de cuisse de poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE  Pommes vapeur	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette  Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER	Biscuits Petit Brun	Brie  	Carré  	Fondu président	Chèvre  
DESSERT	Yaourt sucré	Compote	Flan vanille	Cake citron 	Fruit frais  



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon 		Lentilles charcutière (lentilles saucisson tomate échalote) 	Coleslaw (carotte chou mayonnaise)  	Chicken salade (salade poulet maïs tomate)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE   Gratin de brocolis 		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE  Haricots verts 	Lasagne de légumes  (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC  Semoule HVE 
PRODUIT LAITIER	Tartare		Boudoirs	Chèvre  	Vache qui rit 
DESSERT	Fruit frais  		Fromage blanc sucré	Compote pomme abricot HVE 	Cake au chocolat 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic) 	Céleri rémoulade  	Menu Occitanie : Bouillon de viande et légumes façon Garbure 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce barbecue  Gratin de choux fleurs 	Nugget's de blé  Petits pois 	Sauté de bœuf stroganoff Riz BIO 	Cassoulet (saucisse et saucisson à l'ail)  Haricots blancs 	Dos de colin MSC thym citron  Tortis HVE 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Tomme blanche 	Tomme grise 	Petit moulé	Saint paulin 
DESSERT	Cocktail de fruits	Mousse chocolat	Fruit frais  	Gâteau Toulousain (génoise/confiture abricot/amande)  	Fruit frais  



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien



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

Code à saisir : NDDR85



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé	Boulgour aux dèes de volaille	Crêpe au fromage	Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic  (plat complet)	Haut de cuisse de volaille NOUVELLE AGRICULTURE  Carottes persillées 	Sauté de porc HVE Dijonnaise   Haricots beurre	Hachis parmentier  (plat complet)	Beignets au calamar & citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Emmental  	Chèvre  	Petit suisse sucré	Carré  
DESSERT	Yaourt sucré 	Eclair vanille	Crème chocolat	Fruit frais  	Flan caramel



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la parisienne (jambon petit pois champignon tomate) 	Pommes de terre oeuf sauce tartare	Salade de pâtes volaille pesto 	Carottes et surimi vinaigrette  	Potage au potiron  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde NOUVELLE AGRICULTURE au jus  Epinards béchamel 	Colin meunière MSC  Gratin de choux fleurs 	Boulettes d'agneau au thym Julienne de légumes	Saucisse de Toulouse HVE   Pommes boulangères 	Filet de poisson MSC en sauce  Riz 
PRODUIT LAITIER	Mimolette 	Brie  	Galette bretonne	Fondue président	Chanteneige
DESSERT	Fruit frais  	Mousse chocolat	Yaourt façon velouté aux fruits	Gâteau au yaourt 	Compote de pommes 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lentilles charcutière (lentilles saucisse tomate échalote) 	Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette) 	Menu de Noël : Rillettes de poisson 	Macédoine	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce napolitaine Haricots verts 	Tarte au fromage  Salade verte 	Rôti de porc HVE sauce champignon   Potatoes pops 	Carbonara de volaille Coquillettes 	Colin pané MSC  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert 	Coulommiers 	Vache picon	Tomme grise 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit frais  	Bûche 	Barre bretonne	Fruit frais  



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au pesto 	Pommes de terre façon piémontaise 	Médaille de surimi & mayonnaise 	Menu de Noël : Mouseron de canard & cornichon 	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack HVE   Petits pois 	Nugget's de blé  Gratin de brocolis 	Normandin de veau à la moutarde Purée de potimarron 	Sauté de chapon sauce forestière  Pommes noisettes 	Curry de poisson MSC  Riz 
PRODUIT LAITIER	Petit beurre 	Tomme blanche 	Carré  	Clémentine & Père Noël 	Saint paulin 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Compote de pommes banane	Liégeois vanille	Dessert de Noël 	Fruit frais  

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

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : NDDR85

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