



Semaine du 25/11 au 01/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Salade suisse BIO	Rillettes HVE cornichons	Emincé bicolore BIO	Potage carottes et pommes de terre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc dijonnaise	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage	Poulet rôti à l'estragon	Hachis parmentier (Plat complet)	Beignets au calamar nature
	Poêlée de butternuts et panais	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Jardinière de légumes BIO	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Petit suisse sucré	Emmental	Camembert	Yaourt sucré
DESSERT	Dessert lacté vanille	Fruit frais *	Liégeois chocolat	Fruit frais 🔆	Moelleux poires et miel



Produit de saison

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



Fabrication maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LECOUSSE35





Semaine du 02/12 au 08/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves et maïs BIO natures	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto	Saucisson ail cornichons	Velouté de patate douce	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC	Paupiette de veau aux raisins	Curry de poisson MSC à l'indienne	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Chili Végétarien aux haricots rouges
ET GARNITURES	Purée de potiron	Mijotée de légumes crémeuse	Coquillettes BIO	Frites au four	Riz créole BIO AB
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie pointe	Tomme noire	Petit suisse sucré	Fromage fondu
DESSERT	Fruit frais *	Dessert lacté chocolat	Cocktail de fruits	Cake à la banane	Fruit frais **



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LECOUSSE35





Semaine du 09/12 au 15/12

VIO	MEMBRE DE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Betteraves mimolette vinaigrette

Rillettes de saumon



Potage de légumes et pommes de terre



Friand au fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES Boulettes de boeuf sauce estragon

Haricots verts BIO



Gratin savoyard végétarien



Sauté de volaille sauce miel marrons



Carbonara HVE



Dos de colin MSC sauce Hollandaise

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Pommes noisettes *

Coquillettes BIO



Carottes persillées

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré

Petit suisse aux fruits

Coulommiers



Fromage blanc sucré

Saint paulin

DESSERT

Madeleines 2 paquets/pers

Fruit frais BIO



Bûche de Noël



Fruit frais



Eclair vanille



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



Fabrication maison



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

Code à saisir : LECOUSSE35





Semaine du 16/12 au 22/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature	Crêpe au fromage	Potage de légumes et pommes de terre	Mousseron de canard et cornichons	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD	Saucisse Knack de porc HVE nature	Nugget's de blé ketchup	Tajine de boulettes d'agneau	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices	Blanquette de poisson aux petits légumes
ET GARNITURES	Haricots blancs à la tomate	Petits pois Carottes BIO	Semoule BIO	Pommes noisettes	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Brie pointe		Fromage fondu
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais *	Abricots au sirop	Croustillant chocolat	Fruit frais BIO



Produit de saison

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



Fabrication maison







Semaine du 23/12 au 29/12

NESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	Pommes de terre façon piemontaise		Potage de légumes et pommes de terre BIO	Carottes râpées BIO
PLAT CHAUD	Paupiette de veau forestière	Curry de volaille		Boulettes de boeuf sauce tomate	Colin meunière MSC
ET GARNITURES	Macaronis	Jeunes carottes aux épices		Frites au four	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage fondu		Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit frais **	Mousse chocolat au lait		Compote de pommes HVE	Beignet chocolat noisette



Fabrication maison

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



Code à saisir : LECOUSSE35





Semaine du 30/12 au 05/01

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pâtes aux légumes nature		Velouté de potiron	Pizza au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille aux champignons	Cordon bleu de volaille		Merguez sauce barbecue	Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne
	Haricots beurre provençale	Petits pois Carottes BIO		Semoule BIO AB	Jardinière de légumes avec pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Tomme noire		Petit suisse aux fruits	Fromage fondu
DESSERT	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille		Fruit frais BIO	Donut's
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients crus de saison			CITCR-NATANA	



