

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Duo de râpés au
curry



Pommes de terre
à la niçoise (pdt,
thon, tomates &
olives)

Salade verte &
œuf dur mimosa
(bio & local)



Betteraves à
l'orange



Salade César
(salade, poulet,
croûtons et sauce
fromagère)



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de
dinde sauce
barbecue

Boulettes de soja



Chili con carne

Filet de poulet rôti
(SIQO)

Calamars à la
romaine

Boulgour

Carottes au cumin



Riz



Pommes de terre
sautées

Crumble de chou-
fleur



PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage



DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Ile flottante

Fromage blanc
aux framboises



Moelleux au
caramel bonbon
Daim



Fournisseurs locaux

Œufs – GUINEBAUD

Œufs bio – EARL CAMILLE ET EUGENE

Poisson – MAREE SAINT GILLES CROIX DE VIE

Haricots blancs, lentilles – ORSONNEAU

Yaourts, fromage blanc de la ferme – LA LAITERIE DE FLAVIE

Porc – JOUBERT PHILLIPE

Légumes responsables – LES TERRES VIVANTES DE L'ANJORMIERE

Volaille – BEZIAU VOLAILLES

Pain – BOULANGERIE LABOUL ANGERIE DU MOULAIN

Pain – BOULANGERIE PAINS EPI GATEAUX

Pain – BOULANGERIE SAS PLACAS INTERMARCHÉ

Pain – GRAIN D'EPI



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français**



Produit de saison

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



**Produits issus de l'agriculture
biologique**



Plat végétarien



**Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un
approvisionnement à hauteur de 8 % en valeur de produits
durables et de qualité (SIQO) dont 5% minimum de bio**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : A6VHL1

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