

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Perlines Océane
(perlines, surimi,
tomates, crème
ciboulette)

Concombre,
oignons rouges &
Edam 

Salade de brocolis 

Semaine du goût -
1er temps
animation

Salade, croûtons
et fromage 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de
volaille et
ketchup

Hachis
parmentier

Sauté de dinde
(SIQO) aux
pommes

Mijoté de haricots
rouges à la
mexicaine 

Haricots beurre

Salade verte 

Carottes vichy

Riz pilaf 

PRODUIT LAITIER

Laitage 

Fromage 

Laitage 

DESSERT

Fruit frais  

Fromage blanc 

Mousse au
chocolat

Salade de fruits



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.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : A6VHL1

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