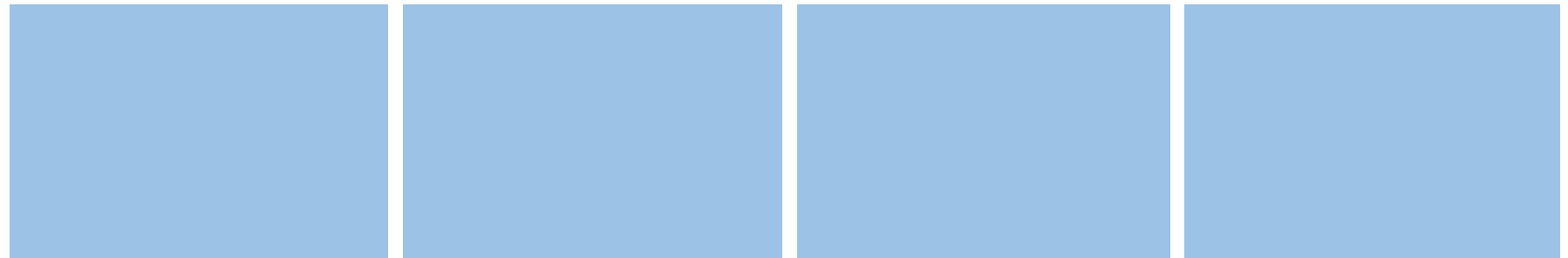



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				



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

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

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : VPAMM44



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre Macédoine thon	Melon Salade verte croustons	Carottes râpées Cake aux olives	Férié : 8 Mai
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet Tandoori Filet de loup coco Haricot verts persillés Riz	Pâtes à la bolognaise Filet de merlu sauce aux herbes Brocolis Pâtes	Poisson pané Poitrine de veau farcie Ratatouille Blé	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Gaufre Pêche façon melba Fruits frais	Fruit frais Liégeois chocolat Ananas	Tarte chocolat Fruit frais Crème dessert	
	Concombre Cuisse de poulet Tandoori Haricot verts persillés Riz Fromage ou Laitage Gaufre	Melon Pâtes à la bolognaise Brocolis Pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Poisson pané Ratatouille Blé Fromage ou Laitage Tarte chocolat	Férié : 8 Mai

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

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

**Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : VPAMM44



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Pastèque	Pâté de campagne Tomates	Férié : Ascension	Pont de l'Ascension
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse Ail de raie Piperade Frites	Lasagnes ricotta épinard Filet de colin sauce crème Boulgour Haricots beurre		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Flan caramel Poire façon belle Hélène Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc coulis		
	Taboulé Saucisse Piperade Frites Fromage ou Laitage Flan caramel	Pâté de campagne Lasagnes ricotta épinard Boulgour Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Férié : Ascension	Pont de l'Ascension

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

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

**Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : VPAMM44



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette Gaspacho	Concombre Friand au fromage	Melon Champignons à la crème d'ail	Œuf mayonnaise Salade verte maïs
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Roussette Riz Courgettes	Rôti de porc en jus Filet de lieu sauce curry Carottes Lentilles	Sauté de bœuf Filet de colin Pomme de terre Tomates à la provençale	Filet de merlu sauce citron Merguez Ratatouille Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Pomme cuite Crème chocolat	Eclair au chocolat Abricot au sirop Fruit frais	Moelleux aux pommes Petit suisse Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Compote



Carottes râpées et maïs vinaigrette Cordon bleu Riz Courgettes Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre Rôti de porc en jus Carottes Lentilles Fromage ou Laitage Eclair au chocolat	Melon Sauté de bœuf Pomme de terre Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Moelleux aux pommes	Œuf mayonnaise Filet de merlu sauce citron Ratatouille Coquillettes Fromage ou Laitage Fruit frais
--	---	--	---

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

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

**Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VPAMM44



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié : Lundi de Pentecôte	Crêpe au fromage Duo de radis vinaigrette moutarde a l'ancienne	Saucisson sec Courgettes râpées menthe	Rillettes de thon Salade verte et croûtons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde aux champignons Filet de loup Haricots plats Riz	Calamars a la romaine Sauté de veau Blé Poêlée de légumes	Filet de colin sauce crème Brochette de dinde oriental Légumes couscous Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais Pêche au sirop Mousse citron	Moelleux aux pépites de chocolat Pana cotta fruits rouges Fruit frais	Flan caramel Beignet aux pommes Fruit frais
	Férié : Lundi de Pentecôte	Crêpe au fromage Sauté de dinde aux champignons Haricots plats Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Saucisson sec Calamars a la romaine Blé Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Moelleux aux pépites de chocolat	Rillettes de thon Filet de colin sauce crème Légumes couscous Semoule Fromage ou Laitage Flan caramel

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

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

**Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : VPAMM44

