

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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



Préparation maison



Produits locaux
le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles



Les viandes de bœuf, de poulet et de porc sont françaises



Repas bio



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

Code à saisir : VOE870

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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



Produits locaux
le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles



Repas bio



Préparation maison



Les viandes de bœuf, de poulet et de porc sont françaises



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

Code à saisir : VOE870

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



LUNDI

MARDI

Repas Oriental


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves rouges

Rillettes cornichon

Melon jaune 

Salade de quinoa fraîcheur 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boules de bœuf sauce tomate

Sauté de dinde au curry

Couscous maison (pilon, merguez)

Roti de porc à la moutarde

Frites

Petits pois

Légumes couscous

Haricots beurre à l'ail

PRODUIT LAITIER

Brie

Camembert

Chèvre bûchette

Yaourt nature

DESSERT

Glace

Fromage blanc et son coulis

Mandarine au sirop de grenadine

Tartelette aux fraises  



Produit de saison

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



Préparation maison



Produits locaux

le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles



Les viandes de bœuf, de poulet et de porc sont françaises



Repas bio



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VOE870

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



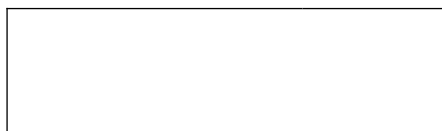
LUNDI

MARDI

Repas Bio

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Concombre à l'échalote



Carottes râpées



Cake au chorizo



PLAT CHAUD ET GARNITURES



Tagliatelles

A la carbonara

Sauté bœuf stroganoff



Purée



Emincé de volaille façon Fajitas

Haricots verts et fondue de tomate

PRODUIT LAITIER



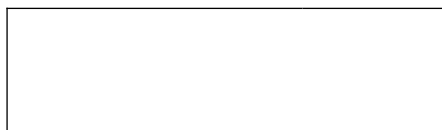
Tomme blanche

Edam



Pont l'Evêque

DESSERT



Fruit de saison



Yaourt aromatisé vanille



Banane



Produit de saison

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



Produits locaux

le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles



Préparation maison



Les viandes de bœuf, de poulet et de porc sont françaises



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VOE870

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

LUNDI

Repas Italien

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur sauce cocktail



Tomate/ mozzarella



Melon



Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de veau marengo

Boulgour

Lasagnes à la bolognaise



Salade verte



Cordon bleu

Carottes cuites à la crème

Poisson du four sauce crème

Brocolis au beurre d'échalote

PRODUIT LAITIER

Six de savoie

...

Brie

Pont l'Evêque

DESSERT

Fruit de saison



Tiramisu

Quatre-quart



Crème dessert chocolat



Produit de saison

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



Préparation maison



Produits locaux

le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles



Les viandes de bœuf, de poulet et de porc sont françaises



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VOE870



Repas bio