

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

Repas Fête Foraine

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves lanière
aux pommes rapées

Cake jambon olives

Trio de crudités 

Haricots verts
vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pilons de poulet à la
mexicaine

Boulgour

Dos de colin

Purée de carottes

Assiette Kebab

Frites

Palette de porc à la
diable

Haricots blancs à l'ail

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature

Camembert

...


Vache picon

DESSERT

Fruit de saison 

Riz au lait

Pomme d'amour 


Verrine de poire,
crème anglaise et
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



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

Friand au fromage

Saucisson sec /
cornichons

Carottes râpées



Betteraves rouges



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille

Filet de saumon

Chili con carne

Bœuf bourguignon



Poêlée basquaise

Gratin de brocolis

sur lit de riz

Pâtes



PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Camembert

Brie

Fromage blanc



DESSERT

Ile flottante



Donut's

Yaourt aromatisé

Pomme



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



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

Soupe de légumes



Rillettes / cornichons

Taboulé



Salade verte,
croûtons, emmental



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de bœuf



Œufs durs à la crème

Cordon bleu

Sauté de porc aux
pruneaux

Haricots verts



Pomme de terre
vapeur



Carottes à la crème

Boulgour aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Edam



Petits suisse

Carré frais

...

DESSERT

Yaourt à la vanille



Fruit de saison



Entremets au coulis
de framboises



Tiramisu



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

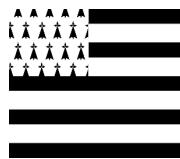


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VOE870

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



LUNDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade d'endives aux noix 

Rillettes de sardines 

Concombre à la crème de fêta

Cake jambon / emmental 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Blanquette de veau

Ragout bigouden 

Emincé de poulet aux poivrons

Dos de colin au chorizo

Riz / salsifis

Chou, carottes, pomme de terre 

Frites

Purée de panais maison

PRODUIT LAITIER

Fromage ail et fines herbes

Tomme blanche 

Vache picon

Fromage

DESSERT

Crumble pomme / mûres maison 


Far breton 

Fruit de saison 


Crème dessert au chocolat

 **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 !**