

Semaine du 30/12 au 05/01



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux épices

Potage

Chou chinois à l'Emmental

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nugget's de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Couscous (haut de cuisse ou pilon de poulet)

Haricots panachés

(Purée) / Salade verte

Farfalles

Légumes couscous/Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Fromage blanc aux spéculoos

Far breton

Fruit frais

GOUTER

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



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



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



**Produits Bio**  
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 06/01 au 12/01



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Chou blanc et  
fromage

Potage

Macédoine de  
légumesPLAT CHAUD  
ET GARNITURESPaupiette de veau aux  
raisinsPennes (bio) à la  
carbonaraSauté de dinde à la  
normandeMijoté de haricots  
rouges

Haricots verts sautés



Chou-fleur



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage



DESSERT

Yaourt velouté

Compote de fruits



Galette des rois

Fruit frais



GOUTER

Barre bretonne &  
fruit fraisPain & confiture / Lait  
chocolatéPain au lait & fruit  
fraisSemoule au lait &  
compote

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



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



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



**Produits Bio**  
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 13/01 au 19/01



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Velouté de légumes



Pizzetta

Céleri mimosa

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESSauté de poulet  
Tandoori

Riz (bio) cantonnais

Mijoté de porc, graine  
de moutarde

Poisson meunière

Semoule

Haricots blancs à la  
tomate

Purée de butternut



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais

Flan nappé au  
caramel

Yaourt sucré



Gâteau aux pommes

GOUTER

Pain au lait & fruit  
fraisCompote & galettes  
bretonnesPain & barre de  
chocolat / Fruit frais

Financier &amp; compote

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



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



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



**Produits Bio**  
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 20/01 au 26/01



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Potage

Carottes râpées &amp; maïs

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate



Lieu sauce dieppoise

Steak haché sauce ketchup

Jambon braisé



Tortis



Carottes vichy



Pommes de terre rissolées

Haricots verts à l'ail



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Chocolat liégeois

Beignet au chocolat

GOUTER

Pain & confiture /  
Fruit frais

Far breton &amp; smoothie

Galette bretonnes &amp; fruit frais



Compote &amp; lait chocolaté

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



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



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



**Produits Bio**  
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 27/01 au 02/02



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer  
(semoule, tomates,  
surimi, sauce crème)

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage de  
brebis



Potage de légumes



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Blanquette de dinde



Duo de chipolata &  
merguez



Poisson pané au  
citron

Farfalles (bio) sauce  
napolitaine



Carottes



Flageolets

Gratin de chou-fleur



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Flan nappé au  
caramel

Yaourt aromatisé



Crêpe pour la  
Chandeleur



Fruit frais



GOUTER

Beignet au chocolat &  
fruit frais



Compote & galette  
bretonne

Fromage blanc & fruit  
frais



Crème brûlée &  
compote

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



**Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.**



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



**Produits Bio**  
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



**Plat végétarien**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKT5H