



MENU

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
vinaigrette



PLAT CHAUD Déclinaison sans viande

Chili Végétarien aux haricots rouges



GARNITURE

Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER

Tartare nature

Rondelé Ail et Fines Herbes

DESSERT

Liégeois vanille

Crème au caramel

LES GOUTERS

Carré fraise



Fruit frais

Yaourt aromatisé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé

Radis noirs râpés
vinaigrette

Emincé bicolore

Velouté de légumes variés BIO

Saucisse HVE grillée

Choux fleurs sauce cocktail

Saucisson ail HVE



Saucisse knack végétale

Haché au boeuf VBF
sauce tomate

Gratin de patates douce à la volaille

Pavé de poisson blanc
MSC sauce thym citron

Carottes BIO à la crème

Brocolis BIO béchamel

Plat complet

Pennes

Lentilles

Epinards branche HVE à la crème

Blé pilaf

Camembert BIO

Fromage blanc sucré

Yaourt sucré

Fromage blanc sucré

Saint paulin

Yaourt aromatisé

Petit suisse aux fruits

Yaourt aromatisé

Fruit frais BIO

Smoothie pomme kiwi

Fruit frais BIO

Gâteau au chocolat

Cocktail de fruits

Fruit frais

Compote

Pain / Confiture Abricot

Fruit frais



Pain / Barre de chocolat

Petit beurre biscuit

Galette St Michel

Lait

Jus Multifruit

Compote

Jus d'ananas

Lait

Petit suisse sucré

Lait chocolat

Yaourt sucré

VILLEPARISIS

Semaine du 01/12 au 07/12

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

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

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc BIO vinaigrette	Macédoine HVE mayonnaise	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Salade verte	Velouté de légumes verts BIO
PLAT CHAUD	Emincé bicolore	Brocolis vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison sans viande	Quenelles de veau sauce Aurore	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Boeuf mironton VBF	Tartiflette champignons fromage	Palette de porc à la diable
GARNITURE	Dos de colin MSC sauce Safranée	Carbonara de légumes et champignons	Omelette nature	PLAT COMPLET	Petits pois BIO
PRODUIT LAITIER	Beignets de choux fleurs	Coquillettes HVE	Haricots verts HVE	Petit cotentin	Haricots blancs à la tomate
DESSERT	Vache picon	Pont l'évêque AOP	Riz à la tomate	Croc'lait	Fromage blanc sucré
LES GOUTERS	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Yaourt sucré	Compote du jour BIO	Yaourt sucré
	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Petit suisse aux fruits	Fruit frais	Cake aux poires
	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits			Miel / Pain
	Pâte à tartiner/Pain	Carré cacao	Pain	Biscuit fourré vanille	Fruit
	Fruit	Compote	Jus d'orange	Jus de pomme	Lait chocolat
	Lait	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt sucré	

- Produit de saison
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit Label Rouge

- Plat contenant du porc
- Préparé dans notre cuisine
- Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

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

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade	Salade de pommes de terre BIO au pesto	Carottes HVE râpées vinaigrette	Terrine de st jacques sauce crème	Médaillon de surimi sauce cocktail
PLAT CHAUD	Choux rouges vinaigrette	Taboulé de boulgour	Pomelos sucre	Mousseron de canard	Boulettes de blé façon thaï
Déclinaison sans viande	Nugget's de blé	Tarte aux poireaux	Normandin de veau sauce barbecue	Sauté de chapon sauce pain d'épices	Saucisse knack nature
GARNITURE	Purée de Butternut	Salade verte	Tagliatelles	Potatoes pops	Semoule HVE
	Poêlée campagnarde		Poêlée de butternuts		Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Chantaillou	Yaourt velouté aux fruits	Yaourt aromatisé BIO	Pont l'évêque AOP	Comte AOP
	Carré président	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Coulommiers	Camembert
DESSERT	Dessert lacté vanille	Compote	Beignet chocolat noisette	Sapin de Noël aux deux chocolats	Fruit frais BIO
	Riz au lait	Fruit frais BIO			Compote
LES GOUTERS	Barre bretonne	Pain / Barre de chocolat	Palet breton	Madelon chocolat	Pain / Confiture fraise
	Fruit frais	Jus Multifruit	Compote	Fruit frais	Compote
	Lait	Petit suisse aux fruits	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
 Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Haricots verts et maïs BIO vinaigrette	Pâté en croûte cornichons		Terrine de saumon sauce crème
PLAT CHAUD	Merguez sauce barbecue	Betteraves vinaigrette	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette		Pizza au fromage
Déclinaison sans viande	Palet végétarien maraîcher	Poitrine de porc grillée persillade	Paupiette de veau aux raisins		
GARNITURE	Pommes rissolées	Poêlée paysanne	Emincé de pois et blé au miel et fruits secs		Salade verte
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Fromage blanc sucré	Riz créole BIO		Gouda BIO
	Chantaillou	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOP		Tomme noire
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Edam		Cake ananas
	Mousse chocolat au lait	Compote	Croustillant chocolat		
LES GOUTERS	Galette St Michel	Moelleux chocolat	Pain / Miel		Pain / Confiture Abricot
	Fruit frais	Jus Multifruit	Compote		Fruit frais
	Lait	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits		Lait chocolat

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

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

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Tarte au poireau		Pomelos
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Petits pois à la menthe et oignons rouges	Salade de riz mexicaine nature		Filet mignon de porc aux champignons
Déclinaison sans viande	Crustillant fromager	Haché au boeuf VBF dosette de ketchup	Minis Camemberts panés		Pavé de poisson MSC à l'emmental
GARNITURE	Coquillettes HVE	Omelette nature	Pommes duchesse		Petits pois BIO
	Poêlée de légumes	Ratatouille	Saint Nectaire AOP		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Petit suisse aux fruits	Saint paulin		Edam BIO
	Tartare aux noix	Yaourt sucré	Fruit frais BIO		Cantal
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fruit frais BIO		Cake chocolat crème de marron
	Liégeois chocolat	Compote			
LES GOUTERS	Madeleines longues	Jus de pomme	Pain / Confiture fraise		Pain / Barre de chocolat
	Fruit frais	Pain / Emmental	Compote		Fruit frais
	Fromage blanc sucré		Lait chocolat		Lait

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)