



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore HVE	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes Marco Polo	Pâté de campagne HVE	Carottes HVE râpées nature
SANS PORC	.	.	.	Paté de volaille	.
SANS VIANDE	.	.	.	Terrine de légumes sauce crème	.
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Sauté de boeuf VBF à l'estragon	Dos de colin MSC à l'américaine
SANS PORC	.	Saucisse de volaille aux lentilles	.	.	.
SANS VIANDE	.	Boulettes de soja aux lentilles	Emincé de pois blé à l'indienne	Boulettes végétales sauce estragon	.
GARNITURES	.	.	Carottes vichy Blé pilaf	Frites au four	Duo brocolis et chou fleur
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers	Carré président	Petit suisse aux fruits	Fraidou
DESSERT	Flan nappé caramel	Yaourt velouté aux fruits	Dessert lacté chocolat	Fruit frais	Galette des rois frangipane



#### Produit de saison

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



#### Plat Végétarien



#### Plat contenant du porc



#### Produits durables et de qualité



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

Code à saisir : 27SSMT

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Produit issu de l'agriculture biologique



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE nature	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Riz au thon mayonnaise	Tomates nature	Carottes HVE râpées nature
SANS PORC	.	.	.	.	.
SANS VIANDE	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Jambon HVE sauce charcutière	Nugget's de blé	Colombo de porc HVE	Steak haché boeuf nature	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
SANS PORC	Rôti de dinde sauce charcutière	.	Colombo de volaille	.	.
SANS VIANDE	Pavé de blé mozzarella tomate	.	Colombo d'émincé de pois et blé	Boulettes de soja sauce poivre	.
GARNITURES	Pommes lamelle persillées HVE	Ratatouille Tortis	Duo brocolis et chou fleur	Haricots beurre provençale	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Cantadou
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pommes coing coupelle	Dessert lacté caramel	Fruit frais	Brownie



#### Produit de saison

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



#### Plat Végétarien



#### Plat contenant du porc



#### Produits durables et de qualité



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

Code à saisir : 27SSMT

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Produit issu de l'agriculture biologique



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade du Puy	Médaillon de surimi dosette de mayonnaise	Rillettes de porc HVE nature	Œuf dur et dosette mayonnaise
SANS PORC	.	.	.	Paté de volaille	.
SANS VIANDE	.	.	.	Macédoine mayonnaise	.
PLAT CHAUD	Saucisse knack nature	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Cordon bleu de volaille	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP	Beignets au calamar nature
SANS PORC	Saucisse knack de volaille	Oeuf dur nature PP	Croustillant fromager	Boulettes végétales sauce du jour	Epinards branche HVE à la crème
SANS VIANDE	Pané de sarrasin	Gratin de choux fleurs	Poêlée de butternuts et panais	Flageolets et haricots verts	Riz nature
GARNITURES	Petits pois carottes	.	.	Pommes lamelle persillées HVE	.
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Pont l'évêque AOP	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Camembert
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille	Compote pomme vanille	Cake miel et amandes	Yaourt aromatisé



#### Produit de saison

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



#### Plat Végétarien



#### Plat contenant du porc



#### Produits durables et de qualité



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

Code à saisir : 27SSMT

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



#### élaboré dans nos cuisines



#### Produit issu de l'agriculture biologique



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé	Betteraves maïs vinaigrette	Salade de riz Bombay	Carottes HVE râpées nature	Salade de pommes de terre rémoulade
<b>SANS PORC</b>	.	.	.	.	.
<b>SANS VIANDE</b>	.	.	.	.	.
<b>PLAT CHAUD</b>	Merguez sauce barbecue	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Saute de porc HVE au paprika Sauté de volaille au paprika Aiguillettes de blé panées	Riz cantonais Végétarien	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
<b>SANS PORC</b>	.	.	.	.	.
<b>SANS VIANDE</b>	Boulettes de soja sauce barbecue	Nugget's de blé	.	.	.
<b>GARNITURES</b>	Gratin dauphinois	Frites au four	Purée de potiron	.	Carottes persillées Farfalles
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fraidou	Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Croc'lait	Yaourt nature et dosette de sucre
<b>DESSERT</b>	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Novly chocolat	Cake citron Pavot	Mousse chocolat au lait
<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	<b>Plat Végétarien</b>	<b>Plat contenant du porc</b>		Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a> Code à saisir : 27SSMT	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>
<b>élaboré dans nos cuisines</b>					
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>					

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette	Boulgour au thon	Salade de blé aux p'tits légumes	Pâté de campagne HVE
SANS PORC	.	.	.	.	Paté de volaille
SANS VIANDE	.	.	.	.	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE kedjenou	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Saucisse de Toulouse	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
SANS PORC	.	Pané de sarrasin	Emincé de pois et blé au jus	Saucisse de volaille nature	.
SANS VIANDE	.	Riz nature	Navarin de légumes	Boulettes de soja	.
GARNITURES	.	.	.	Haricots blancs à la tomate	Purée de choux fleur
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt velouté aux fruits	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Emmental
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Crème dessert caramel	Crêpe sucrée	Mousse chocolat au lait



#### Produit de saison

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



#### Plat Végétarien



#### Plat contenant du porc



#### Produits durables et de qualité



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

Code à saisir : 27SSMT

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



#### élaboré dans nos cuisines



#### Produit issu de l'agriculture biologique



# MENU

St sebastien de morsent

Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes Marco Polo	Taboulé	Pommes de terre HVE vinaigrette échalotes	Rosette nature	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres
SANS PORC	.	.	.	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	.
SANS VIANDE	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Rôti de porc HVE à la moutarde	Gratin montagnard (plat complet végé)	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Gratiné de poisson au fromage MSC
SANS PORC	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	.	.	.	.
SANS VIANDE	Boulettes de soja sauce moutarde	.	Emincé pois blé thym citron	Pané de sarrasin	.
GARNITURES	Petits pois carottes	.	Blé aux petits légumes	Pommes lamelle vapeur HVE	Julienne de légumes Pennes
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre mélange	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Camembert
DESSERT	Fruit frais	Compote pomme fraise	Novly chocolat	Liégeois vanille	Entremets au chocolat
<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	<b>Plat Végétarien</b>	<b>Plat contenant du porc</b>	<b>CLIC&amp;MIAM!</b>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>	
<b>élaboré dans nos cuisines</b>			<b>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></b>		
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>		<b>Produits durables et de qualité</b>	<b>Code à saisir : 27SSMT</b>		

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.