



# MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Œuf dur mayonnaise	Pomelos	Velouté de légumes verts BIO	Crêpes jambon fromage	Carottes HVE râpées vinaigrette
Déclinaison				Salade de pâtes au basilic	
<b>PLAT CHAUD</b>	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisse Knack de porc HVE nature	Tajine de poisson MSC orange abricots	Roti de dinde sauce barbecue	Nugget's de blé ketchup
Déclinaison		Emincé de pois et blé au jus		Omelette nature	
<b>GARNITURE</b>	Poêlée de butternuts	Riz à la tomate	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc sucré	Cantadou	Cantal	Camembert BIO	Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO	Grillé aux pommes

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](http://www.clicetmiam.fr)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Betteraves maïs BIO vinaigrette 	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Nem aux légumes	Taboulé 
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon HVE sauce oignons 	Paupiette de veau milanaise	Sauté de volaille au caramel	Nugget's de volaille Ketchup
Déclinaison	Croustillant fromager 	Lasagne de légumes (Plat complet) 	Galette de légumes et mozzarella 	Boulettes de blé façon thaï 	Omelette nature 
<b>GARNITURE</b>	Boulgour	Petits pois carottes	Tortis	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt sucré	Edam	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse sucré	Emmental BIO 
<b>DESSERT</b>	Barre bretonne	Compote	Petit beurre biscuit	Cake noix de coco 	Fruit frais BIO 


 Produit de saison


 Produit issu de l'agriculture biologique


 Produit Label Rouge


 Plat contenant du porc


 Préparé dans notre cuisine


 Plat végétarien



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

 LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

 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,...)



# MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pomelos	Salade verte, maïs, persil et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage 	Steak haché de boeuf VBF sauce Chili Omelette nature 	Gnocchi bolognaises de lentilles 	Crêpe au fromage 	Saucisse knack de volaille Saucisses knack végétale 
Déclinaison					
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Riz nature	PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde	Petits pois carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Carré d'as ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré BIO 	Saint paulin
<b>DESSERT</b>	Crème dessert caramel	Compote BIO 	Fruit frais BIO 	Crêpe sucrée et sauce chocolat	Compote



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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,...)



# MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Duo de Choux râpés vinaigrette	Coleslaw HVE	Blé petits pois maïs vinaigrette	Pâté de volaille Coleslaw HVE	Betteraves maïs vinaigrette
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Pizza au fromage	Colin meunière MSC quartier de citron	Normandin de veau sauce barbecue Omelette nature	Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de dinde au jus Nugget's de blé
Déclinaison					
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Patate douce nature	Carottes BIO à la crème	Riz et petits légumes	Poêlée maraîchère
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Yaourt velouté aux fruits	Chaource AOP	Brie pointe BIO	Vache qui rit BIO
<b>DESSERT</b>	Compote du jour BIO	Madeleines	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Paris Brest



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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,...)



# MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 16/02 au 22/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade Cantonaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pommes de terre au pesto	Chou blanc au curry mayonnaise	Velouté de légumes
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratin montagnard	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Boulettes de blé façon thaï	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine Crêpe au fromage	Fricassée de volaille sauce provençale Tajine de légumes aux pois chiches	Sauté de porc HVE Dijonnaise Crustillant fromager
Déclinaison					
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Macaronis HVE	Petits pois BIO	Semoule HVE	Pommes rissolées HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cantadou	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO	Beignet chocolat noisette	Fruit frais BIO	Cocktail de fruits	Cake marbre



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

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,...)