

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Croisillon au fromage	Choux rouges HVE vinaigrette		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Gratin de légumes au chèvre	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Palette de porc aux lentilles	Curry de poisson MSC à l'indienne
Déclinaison			Boulettes de blé façon thaï	Curry de lentilles et butternut	
GARNITURE	Brocolis	Salade verte	Tortis	Plat complet	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré			Mimolette	Yaourt sucré
DESSERT		Fruit frais BIO	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO	Beignet aux pommes
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme Yaourt sucré Pain de mie tranche	Carré cacao Compote Lait	Pain de mie tranche Fruit frais Emmental	Biscuit fourré vanille Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit frais Lait chocolat Pain au lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

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 			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pot au feu VBF (plat complet)	Croisillon Dubarry 	Haché au boeuf VBF sauce tomate	Colin meunière MSC	Rôti de porc HVE au jus 
Déclinaison	Boulettes de blé façon thaï 		Curry de pois chiches coco 		Nugget's de blé 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Pennes	Semoule HVE	Beignets de brocolis	Epinards Béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré		Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Bleu de Bresse
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Tarte aux fruits	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Barre bretonne Jus Multifruit Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner Fruit frais  Lait Brioche tranchée	Palet breton Compote Fromage blanc sucré	Fruit frais  Tomme noire Pain de mie	Petit beurre biscuit Jus d'orange 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 : PEB

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE				Tzatziki avec concombres rondelle	Oeuf dur mayonnaise épicée
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Wok de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au sésame	Gratin de patates douce à la volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Jambon grill HVE sauce barbecue	Sauce Bolognaise de légumes et lentilles corail	Poisson meunière MSC nature
Déclinaison	Colombo de lentilles et riz	Gratin de patates douce au fromage	Boulettes de blé façon thaï		
GARNITURE	Riz créole	PLAT COMPLET	Semoule BIO	Pâtes BIO	Haricots verts BIO ail et persil
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Saint paulin	Croc'lait BIO		
DESSERT	Flan nappé caramel BIO	Nashi Frais	Smoothie pomme banane orange	Beignet chocolat noisette	Prunes
LES GOUTERS	Palmiers Fruit frais Lait chocolat	Jus d'orange Fondue président Pain de mie	Galette St Michel Compote Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Fruit frais Yaourt aromatisé Brioche tranchée	Moelleux chocolat Jus Multifruit Lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

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		Crêpe au fromage 			Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Risotto de coquillettes BIO aux champignons et fromage BIO 	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Jambon HVE persillade 	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Poulet rôti nature
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï	Rostis de légumes	Saucisses knack végétale 	Palet végétarien maraîcher 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Tortis	Carottes persillées	Brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré		Croc'lait BIO 	Camembert BIO 	Fromage blanc sucré
DESSERT	Compote	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Donut's	
LES GOUTERS	Jus de pomme Camembert Pain de mie	Madeleines longues Compote Fromage blanc sucré	Confiture fraise Fruit frais  Lait chocolat Brioche tranchée	Biscuit fourré fraise Fruit frais  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc sucré Pain au lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Œuf dur mayonnaise			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager 	Saute de porc HVE à l'estragon 	Coquillettes bolognaises	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards
Déclinaison					
GARNITURE	Haricots verts BIO 	Lentilles	Haricots blancs BIO à la tomate 	PLAT COMPLET	Tortis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 		Emmental BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Tartare ail et fines herbes
DESSERT		Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Carotte cake orange cannelle 	Crème dessert chocolat
LES GOUTERS	Jus Multifruit Vache qui rit Pain de mie	Petit beurre biscuit Compote Lait	Pâte à tartiner Jus d'orange Fromage blanc sucré Pain au lait	Moelleux nature Fruit  Lait chocolat	Gelée de groseille Fruit frais  Petit suisse aux fruits Brioche tranchée



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

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,...)