

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre			Concombre HVE bulgare	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange	Boulettes d'agneau sauce provençale	Colin pané MSC
Déclinaison			Emincé de pois et blé au jus 		
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz créole	Semoule HVE	Haricots verts BIO 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER		Emmental BIO 	Fromage blanc sucré		Pont l'évêque AOP
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Compote du jour BIO 	Gâteau au yaourt 	
LES GOUTERS	Madelon chocolat Fruit frais  Lait	Confiture Jus d'orange Yaourt aromatisé Brioche tranchée		Petit beurre biscuit Fruit frais  Yaourt sucré	Micropain doux Jus de pomme Fromage blanc sucré Pain de mie



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 HVE râpées vinaigrette 			Pastèque BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chipolatas nature 	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Rôti de porc HVE nature 	Hachis parmentier VBF	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison	Riz cantonais Végétarien 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	Poêlée de flageolets et légumes à la tomate 	Hachis crécy végétarien 	
GARNITURE	Gratin dauphinois	Coquillettes	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Plat complet	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Petit suisse sucré	Camembert BIO 	Coulommiers BIO 	
DESSERT	Fruit frais BIO  		Fruit frais BIO  	Flan parisien	Liégeois chocolat
LES GOUTERS	Pain de mie Jus Multifruit Camembert	Palet breton Jus de raisin Yaourt aromatisé	Confiture Abricot Compote Lait Brioche tranchée	Moelleux nature Fruit  Lait chocolat	Barre de chocolat Compote Petit suisse 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 SOUHAITE
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	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Marmite de Colin MSC Alsacienne	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au pesto	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Pizza au fromage 
Déclinaison	Croustillant fromager 		Nugget's de blé 		
GARNITURE	Poêlée de butternuts	Pommes rissolées	Haricots beurre	Plat complet	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Croc'lait BIO 	Chantaillou	Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Compote du jour BIO 	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel		Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Madeleines Jus de pomme Yaourt aromatisé	Pain de mie tranche Compote Vache qui rit	Palmiers Fruit frais  Fromage blanc sucré	Confiture fraise Fruit frais  Lait Brioche tranchée	Biscuit fourré fraise Jus Multifruit Yaourt sucré



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		Pastèque BIO 			Tarte au fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'ancienne	Aiguillettes de blé panées 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Haché au boeuf VBF sauce tomate
Déclinaison	Saucisses knack végétale 	Omelette nature 			Palet végétarien maraîcher 
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Farfalles	Haricots blancs à la tomate	Riz créole BIO 	Pommes lamelles persillées
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Tartare ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Petit suisse sucré	
DESSERT	Crème dessert vanille		Fruit frais BIO  	Gaufre au sucre	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Fruit frais  Camembert Pain de mie	Petit beurre biscuit Compote Lait chocolat	Confiture Abricot Jus d'ananas Yaourt sucré Pain au lait	Galette St Michel Fruit frais  Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Compote Lait Brioche tranchée



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	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,...)