



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

Lasagnes bolognaises
VBFRiz créole et curry de
pois chiches cocoSauté de porc au
caramelSaucisse de Toulouse HVE
aux lentilles

Lasagne de légumes

PLAT COMPLET

Galette de blé et
lentilles à l'indienne

Saucisses knack végétale



Salade verte

Carottes vichy BIO

PLAT COMPLET



Kiri crème

Brie

Petit suisse aux fruits

Dessert lacté chocolat

Compote

Bûchette de chèvre

Moelleux nature

Carré cacao

Galette des rois
frangipane

Fruit frais

Jus d'orange

Gelée de groseille

Yaourt sucré

Petit suisse aux fruits

Fruit frais



Edam

Pain de mie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Riz créole et curry de pois chiches coco	Sauté de porc au caramel	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles	Rôti de dinde sauce normande
Déclinaison	Lasagne de légumes		Galette de blé et lentilles à l'indienne	Saucisses knack végétale	Omelette nature
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET	Carottes vichy BIO	PLAT COMPLET	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Brie	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Compote	Fruit frais	Jus d'ananas	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Moelleux nature	Carré cacao		Edam	Gelée de groseille
	Fruit frais	Jus d'orange		Pain de mie	Fruit frais
	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits			Lait chocolat
					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.frLE 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 			Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de pennes BIO et choux fleurs BIO au Boursin 	Steak haché VBF dosette de ketchup	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Colombo de volaille
Déclinaison	Croustillant fromager 		Galette de légumes et mozzarella 		Colombo d'émincé de pois et blé 
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème	Salade Iceberg	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO 	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Fruit frais BIO 		Compote du jour BIO 	Cake aux pommes 	
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Moelleux nature	Palmiers	Fruit 	Carré fraise
	Compote	Fruit 	Jus de pomme	Edam	Jus Multifruit
	Yaourt aromatisé	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Pain de mie	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

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	Œuf dur mayonnaise		Velouté de légumes verts BIO 	Crêpes jambon fromage 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Gratin Dauphinois 	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne Omelette nature 	Risotto de coquillettes à la volaille Nugget's de blé ketchup 
Déclinaison		Emincé de pois et blé au jus 			
GARNITURE	Beignets de brocolis	Riz à la tomate	Salade verte	Pommes vapeur quartier	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Cantadou / Tartare aux noix			Yaourt sucré BIO 
DESSERT		Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat	Pâte à tartiner 	Petit beurre biscuit	Biscuit fourré vanille	Confiture fraise
	Jus d'ananas	Fruit goûter 	Compote	Compote	Fruit goûter 
	Lait	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Lait
		Brioche			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**
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

Carottes HVE râpées
vinaigrette

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

MARDI

Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
crème

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Nem aux légumes



Lasagne de légumes

Paupiette de veau
milanaiseSauté de porc HVE au
caramel

Croustillant fromager

Galette de légumes et
mozzarellaSauté de volaille au
caramel

Gratin de choux fleurs

PLAT COMPLET

Tortis

Poêlée de légumes et
nouilles façon Thaï

Pont l'évêque AOP

Yaourt aromatisé BIO

Mousse chocolat au
lait

Fruit frais BIO



Petit beurre biscuit

Cake noix de coco



Barre de chocolat

Palmiers

Fruit

Pompon cacao



Fruit



Jus d'orange

Emmental

Compote



Lait

Yaourt aromatisé

Pain de mie

Lait

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.frLE 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,...)