













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Friand au fromage 	
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 		Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit frais  Yaourt sucré	Carré cacao Jus d'orange Petit suisse aux fruits		Jus d'ananas Edam Pain de mie	Gelée de groseille Fruit frais  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
















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 			Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de penne 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 Compote Yaourt aromatisé Pain au lait	Moelleux nature Fruit  Lait chocolat	Palmiers Jus de pomme Fromage blanc sucré	Fruit  Edam Pain de mie	Carré fraise Jus Multifruit Petit suisse 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	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  Emincé de pois et blé au jus 	Gratin Dauphinois 	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne Omelette nature 	Risotto de coquillettes à la volaille Nugget's de blé ketchup 
Déclinaison					
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 Jus d'ananas Lait	Pâte à tartiner Fruit goûter  Fromage blanc sucré Brioche	Petit beurre biscuit Compote Petit suisse sucré	Biscuit fourré vanille Compote Yaourt aromatisé	Confiture fraise Fruit goûter  Lait 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



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	Carottes HVE râpées vinaigrette 			Nem aux légumes	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagne de légumes 	Paupiette de veau milanaise	Sauté de porc HVE au caramel 	Nugget's de volaille Ketchup
Déclinaison	Croustillant fromager 		Galette de légumes et mozzarella 	Sauté de volaille au caramel	Omelette nature 
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Tortis	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel 
PRODUIT LAITIER		Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO 		Brie pointe
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Petit beurre biscuit	Cake noix de coco 	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Palmiers	Fruit 	Pompon cacao	Confiture Abricot
	Fruit 	Jus d'orange	Emmental	Compote	Jus de pomme
	Lait	Yaourt aromatisé	Pain de mie	Lait	Petit suisse sucré
	Pain au lait				Brioche



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,...)