

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette 				
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Palette de porc aux lentilles (plat complet) 	Dos de colin MSC sauce basquaise	Lasagne de légumes Plat complet 	Aiguillettes de volaille au paprika
Déclinaison	Lasagne de légumes 	Friand au fromage 			Nugget's de blé ketchup 
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde BIO 	Salade verte	Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie pointe	Bûchette de chèvre BIO 	Carré d'as ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 
DESSERT		Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Cake banane coco
LES GOUTERS	Palmiers	Barre de chocolat	Carré abricot	Biscuit fourré fraise	
	Fruit 	Jus Multifruit	Jus d'orange	Compote	Fruit 
	Lait	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Camembert
		Pain au 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
















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	Carottes HVE râpées vinaigrette 		Velouté de légumes variés BIO 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre au reblochon 	Paupiette de veau sauce barbecue	Saucisses Knack de volaille aux haricots blancs (plat complet)	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï 	Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet) 	Gratin de coquillettes au cheddar 	
GARNITURE	Salade verte	Pommes dauphines	PLAT COMPLET	Coquillettes BIO 	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré		Pont l'évêque AOP		Yaourt velouté aux fruits
DESSERT		Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Cake aux poires 
LES GOUTERS	Moelleux nature	Pâte à tartiner	Carré cacao	Madeleines	Gelée de groseille
	Compote	Fruit 	Jus Multifruit	Jus d'ananas	Fruit 
	Lait	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Lait chocolat
		Brioche			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	Carottes HVE râpées vinaigrette 		Saucisson ail 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Tarte au fromage 	Omelette nature 	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate  Boulettes de blé façon thaï 	Chipolatas grillées + dosette de ketchup  Saucisse de volaille nature
Déclinaison					
GARNITURE	Frites au four	Salade verte	Poêlée méridionale	Farfalles	Petits pois
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Yaourt aromatisé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Fruit frais BIO  	Cake rhubarbe 
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Compote Lait chocolat Pain au lait	Palmiers Fruit  Fromage blanc sucré	Confiture Abricot Compote Lait Brioche	Carré fraise Fruit  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	Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise		Friand au fromage 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Torsades bolovégé aux lentilles 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier BIO 	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Falafels de pois chiche nature 		Croustillant fromager 	Hachis parmentier de lentilles corail 	Nugget's de blé 
GARNITURE	Riz à la tomate	PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 	Salade verte BIO 	Coquillettes
PRODUIT LAITIER			Carré de l'est		Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote du jour BIO	Cake au citron
LES GOUTERS	Madelon chocolat	Pâte à tartiner	Petit beurre biscuit	Biscuit fourré vanille	Fruit 
	Jus d'ananas	Fruit 	Jus Multifruit	Fruit 	Edam
	Fromage blanc sucré	Lait	Yaourt aromatisé	Lait chocolat	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				Oeuf dur mayonnaise épicée	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paupiette de veau au jus	Raviolis épinards sauce tomate BIO 	Omelette nature 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison	Nugget's de blé 			Galette de légumes et mozzarella 	
GARNITURE	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Haricots verts Ail et persil	Pommes dauphines	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO 	Coulommier BIO 	Yaourt velouté aux fruits		Vache qui rit
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Crumble aux fruits	Crème dessert vanille
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Palmiers	Compote	Pompon cacao	Confiture Abricot
	Fruit 	Jus de pomme	Emmental	Fruit 	Compote
	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,...)