











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Oeuf dur mayonnaise épicée	
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	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 	
<b>GARNITURE</b>	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Haricots verts Ail et persil	Pommes dauphines	Purée de potiron
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelé BIO 	Coulommier BIO 	Yaourt velouté aux fruits		Vache qui rit
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Crumble aux fruits	Crème dessert vanille
<b>LES GOUTERS</b>	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














Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Carottes HVE râpées vinaigrette 			Tomates fraîches
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>		Lasagne de légumes 	Saucisse HVE grillée  Saucisses knack végétale 	Sauté de porc HVE au caramel  Omelette nature	Cordon bleu de volaille Hachis parmentier de lentilles corail 
Déclinaison					
<b>GARNITURE</b>		Salade verte	Lentilles	Carottes BIO à la crème 	Epinards branche HVE à la crème
<b>PRODUIT LAITIER</b>			Chanteneige BIO 	Chaource AOP	
<b>DESSERT</b>		Fruit frais BIO  Miel	Liégeois vanille Palmiers	Beignet framboise Pâte à tartiner	Cake pépites de chocolat Biscuits fourrés fraise
<b>LES GOUTERS</b>		Jus d'ananas Petit suisse sucré	Fruit goûter  Yaourt aromatisé	Compote Lait chocolat Pain au lait	Fruit goûter  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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Cervelas tranché 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Friand au fromage 	Saucisson ail 	Tomates nature
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Paleron de bœuf VBF sauce tomate	Dos de colin MSC sauce basquaise	Omelette nature 	Pizza au fromage 
Déclinaison	Accras de poisson sauce tartare	Saucisses knack végétale 			
<b>GARNITURE</b>	Beignets de brocolis	Semoule HVE	Haricots verts BIO 	Petits pois	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt aromatisé BIO 		Fromage blanc sucré	
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  		Fruit frais BIO  		Mousse chocolat au lait
<b>LES GOUTERS</b>	Moelleux nature	Fruit 		Palmiers	Confiture fraise
	Jus d'orange	Camembert		Fruit 	Fruit 
	Yaourt aromatisé	Pain de mie		Lait chocolat	Lait
					Brioche















**CLIC & MIAM!**  
 Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Concombre HVE vinaigrette	Salami cornichons 		
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Chili con carne BIO 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Croustillant fromager 	Dos de colin MSC tomate cerise épinards
Déclinaison	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Nugget's de blé 			
<b>GARNITURE</b>	Riz créole BIO 	Frites au four	Epinards BIO béchamel 	Poêlée maraichère	Semoule HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam BIO 		Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Crème dessert vanille		Fruit frais 	Brownie 
<b>LES GOUTERS</b>	Madelon chocolat	Biscuits fourrés vanille	Confiture Abricot	Moelleux fraise	Barre de chocolat
	Jus Multifruit	Fruit 	Fruit 	Compote	Fruit 
	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Lait
			Brioche tranchée		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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Tarte au fromage			
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert	Sauté de porc HVE dijonnaise 	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	
Déclinaison		Omelette nature 		Galette de blé et lentilles à l'indienne 	
<b>GARNITURE</b>	Beignets de brocolis	Navarin de légumes	PLAT COMPLET	Riz pilaf BIO 	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré frais 1/2 sel		Brie pointe BIO 	Petit suisse aux fruits	
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Donut's	
<b>LES GOUTERS</b>	Fruit  Gouda Pain de mie	Pâte à tartiner Compote Lait Pain au lait	Pompon cacao Compote Yaourt aromatisé	Barre bretonne Fruit  Lait chocolat	



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,...)