











	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














**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>	Médaille de surimi MSC mayonnaise		Rosette et beurre 		
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup 	Moussaka VBF	
Déclinaison	Lasagne de légumes 	Falafels BIO sauce fromage blanc ciboulette 	Crêpe au fromage 	Lasagne de légumes 	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Ratatouille BIO 	Purée de pommes de terre	Riz créole BIO 	
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Kiri BIO crème 		Yaourt velouté aux fruits	
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Flan parisien	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	
<b>LES GOUTERS</b>	Palmiers	Barre de chocolat	Carré abricot	Biscuits fourrés fraise	
	Compote	Fruit 	Fruit 	Compote	
	Petit suisse sucré	Lait	Fromage blanc sucré	Lait chocolat	



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>		Concombres BIO cube crème de ciboulette 	Crêpe au fromage 		
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Filet de poulet LNA FR basquaise	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Colin pané MSC		
Déclinaison	Omelette nature 				
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre provençale	Riz créole BIO 	Pommes lamelles persillées		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt velouté aux fruits	Petit suisse aux fruits BIO			
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO 		Mousse chocolat au lait		
<b>LES GOUTERS</b>	Pain au lait / Barre de chocolat  Yaourt sucré  Jus de pomme goûters	Moelleux nature  Lait  Fruit 	Btioche tranchée / Confiture Abricot  Lait chocolat  Compote		



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



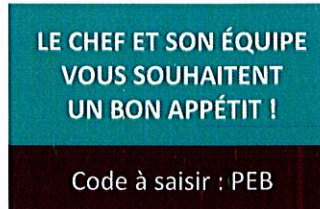
Plat végétarien



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>	Radis HVE Croc au sel	Duo de Saucissons	Tarte au fromage		Melon BIO
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Poulet rôti LNA FR au jus	Sauté de porc HVE au caramel	Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème	Cheeseburger
Déclinaison		Omelette nature	Couscous végétarien aux pois chiches	Emincé de pois et blé sauce normande	Fish burger
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Purée de carottes	Haricots verts BIO	Riz créole BIO	Frites au four
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse aux fruits			Pont l'évêque AOP	
<b>DESSERT</b>		Fruit frais BIO	Riz au lait	Fruit frais	Crème dessert chocolat
<b>LES GOUTERS</b>	Carré abricot Yaourt sucré Fruit	Pâte à tartiner Lait Compote Brioche tranchée		Confiture fraise Lait chocolat Fruit Pain au lait	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit



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>		Œuf dur mayonnaise	Concombre BIO vinaigrette 		Tomate à croquer
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>		Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Carbonara de volaille BIO 	Croustillant fromager 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison					Omelette nature 
<b>GARNITURE</b>		Pommes vapeur quartier	Coquillettes BIO 	Brocolis béchamel	Beignets de choux fleurs
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Fromage blanc nature et dosette de sucre	
<b>DESSERT</b>				Fruit frais BIO 	Pastèque BIO 
<b>LES GOUTERS</b>		Edam Fruit  Pain de mie	Biscuits fourrés fraise Lait chocolat Compote	Palet breton Yaourt aromatisé Jus Multifruit	Confiture Abricot Petit suisse sucré Fruit  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,...)