

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Melon d'eau vert ou jaune 	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Tomates nature vrac
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet rôti LNA FR au jus	Navarin de porc HVE FR 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison	Beignets au calamar nature	Curry de pois chiches coco 			Boulettes de blé façon thaï
GARNITURE	Pommes lamelles persillées	Petits pois BIO 	Riz nature	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER		Coulommiers	Yaourt sucré	Yaourt nature et dosette de sucre	
DESSERT	Fruit frais 			Madeleines	Cake Vanille
LES GOUTERS	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Pain de mie / Vache qui rit  Fruit 	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Galette St Michel Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain au lait / Barre de chocolat Lait Fruit

 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE			Friand au fromage 		Melon BIO  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous végétarien aux pois chiches 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Emincé de volaille LNA FR thym citron	Rôti de dinde au jus
Déclinaison			Croustillant fromager 	Purée au fromage façon Aligot 	Colin pané MSC quartier de citron
GARNITURE	Semoule HVE	Carottes à la crème	Courgettes provençales BIO  	Purée de pommes de terre	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes		Bûchette de chèvre BIO 	
DESSERT	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Tarte aux pommes	Glace à l'eau Mister Freeze
LES GOUTERS	Brioche tranchée / Pâte à tartiner Lait Compote	Palmiers Yaourt sucré Fruit 	Carré abricot Petit suisse sucré Jus Multifruit	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Fruit 	Pain au lait / Confiture fraise Lait chocolat Fruit 



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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE			Melon 	Taboulé 	Pastèque BIO  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Lamelle Kebab méditerranéenne	Pilons de poulet LNA FR tex mex	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier BIO 
Déclinaison		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  (Plat complet)	Dos de colin MSC sauce citron	Couscous végétarien aux pois chiches 	Hachis parmentier de lentilles corail 
GARNITURE	Petits pois	Frites au four	Epinards BIO béchamel 	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Gouda	Croc'lait BIO 		Fromage blanc sucré	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Beignet framboise		Cake citron Pavot 
LES GOUTERS	Barre de chocolat Lait Compote Pain au lait	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit 		Carré cacao Yaourt sucré Jus de pomme	Madeleines Lait chocolat Fruit 



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		Concombre bulgare BIO 		Melon HVE 	Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse sauce rougail HVE 	Paupiette de veau basquaise	Poulet rôti LNA FR au jus	Pizza au fromage 	Dos de colin MSC sauce basquaise
Déclinaison	Saucisse Knack végétale sauce rougail 	Omelette nature 	Falafels de pois chiche sauce tomate 		
GARNITURE	Riz nature	Haricots verts	Pommes lamelles persillées HVE	Salade verte	Farfalles
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aromatisé BIO 	Pont l'évêque AOP	Emmental BIO 	
DESSERT	Fruit frais 		Fruit frais BIO 		Cake aux pêches 
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Yaourt sucré Fruit 	Briolette pépite de chocolat Lait Compote	Confiture Abricot Fromage blanc sucré Jus d'ananas Brioche tranchée	Palet breton Yaourt aromatisé Fruit 	Pâte à tartiner Lait chocolat Fruit  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	Betteraves		Pastèque 		Tomate à croquer
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Lasagne au saumon	Sauté de porc HVE aigre douce 	Jambon de dinde froid
Déclinaison	Raviolis aux légumes 	Emincé de pois et blé sauce du jour 		Sauté de volaille à l'aigre douce	Oeuf dur nature PP 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Salade verte	Haricots verts	Chips
PRODUIT LAITIER		Camembert	Carré d'as ail et fines herbes	Coulommier BIO 	Yaourt à boire
DESSERT	Compote de pomme	Glace à l'eau Mister Freeze		Fruit frais 	
LES GOUTERS	Palmiers Fromage blanc sucré Fruit 	Brioche tranchée Confiture fraise Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Compote	Barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange Pain au lait	Galette St Michel Lait chocolat Fruit 



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,...)