

	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 



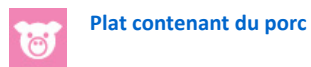
Produit de saison



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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Tzatziki avec concombres rondelle		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet rôti LNA FR nature	Cordon bleu de volaille	Pizza au fromage 	Chili con carne VBF	Boulettes à l'agneau sauce tomate
Déclinaison	Lasagne de légumes  	Croq fromager 		Chili Végétarien BIO aux haricots rouges  	Nugget's de blé 
GARNITURE	Purée de brocolis CE2	Carottes vichy BIO 	Salade verte	Riz nature	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Pont l'évêque AOP	Yaourt sucré	Tomme noire	Bûchette lait mélange
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel		Compote	Mister Freeze
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt sucré Jus multi fruits	Barre de chocolat Petit suisse aux fruits Fruit  Pain au lait	Palet breton Lait chocolat Compote	Petit beurre biscuit Fromage blanc sucré Fruit 	Confiture fraise Lait Fruit  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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Melon 	Concombre bulgare BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paupiette au veau au jus		Tenders de volaille façon Kentucky ketchup	Croq fromager 	Chipolatas grillées + dosette de ketchup 
Déclinaison	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce tomate 		Aiguillettes de blé panées 		Saucisses knack végétale 
GARNITURE	Blé BIO aux petits légumes 		Pommes Smile	Epinards branche HVE à la crème	Macaronis HVE
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	Saint nectaire	
DESSERT	Fruit frais BIO 		Donut's		Crème dessert caramel
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Petit suisse sucré Compote		Confiture Abricot Lait chocolat Fruit  Pain au lait	Carré fraise Yaourt nature et dosette de sucre Jus de raisin	Pâte à tartiner Lait 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage 			Pâté de campagne cornichons 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Riz façon cantonais végétarien 	Merguez sauce tomate	Poulet rôti LNA FR Créoline	Coquillettes bolognaises BIO 
Déclinaison			Boulettes de blé façon thaï 	Emincé de pois et blé sauce du jour 	Crêpe au fromage 
GARNITURE	Beignets de brocolis	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Lentilles BIO cuisinées	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Chaurouce AOP	Yaourt velouté aux fruits	
DESSERT	Petit suisse sucré	Melon HVE 	Fruit frais BIO  	Cake ananas	Mousse chocolat au lait
LES GOUTERS	Palet breton Yaourt aromatisé Jus de pomme	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Fruit 	Sablé des Flandres Lait chocolat Compote	Miel Lait Fruit  Pain de mie	Palmiers Fromage blanc sucré 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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Tarte au fromage	Melon 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boulettes au bœuf VBF au jus 	Saucisse grillée 	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Navarin de porc HVE FR 	Beignets au calamar et quartier de citron
Déclinaison	Emincé de pois et blé sauce du jour 	Omelette nature 		Pané de blé épinard fromage 	
GARNITURE	Carottes vichy	Purée de brocolis	Semoule HVE	Tortis couleur	Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Liégeois chocolat	Petit suisse aux fruits		Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Beignet framboise	Fruit frais 		Riz au lait 	Eclair vanille
LES GOUTERS	Barre bretonne Yaourt sucré Jus multi fruits	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Galette St Michel Lait Fraise Fruit 	Briochette pépite de chocolat Yaourt aromatisé Compote	Palet breton Lait 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,...)