

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Croq fromager 	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Merguez grillées nature	Rôti de porc HVE au jus 	Fish burger
Déclinaison		Riz façon cantonais végétarien (plat complet) 	Tajine de légumes aux pois chiches 	Galette de pois chiches BIO 	
GARNITURE	Haricots verts BIO 	Riz nature	Rostis de légumes	Fusillis BIO 	Pommes roty
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Chaource AOP	Yaourt aromatisé	Cantadou	Gouda
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Riz au lait	Cake miel et amandes 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Lait Fruit 	Miel Fromage blanc sucré Jus Multifruit Pain de mie		Pâte à tartiner sans huile de palme Lait Compote Pain au lait	Petit beurre biscuit Yaourt aromatisé 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		Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette 			Duo de Saucissons 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Carbonara de volaille BIO 	Cordon bleu de volaille	Lasagne de légumes 	Colin pané MSC	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
Déclinaison	Carbonara de légumes et champignons 	Riz créole et curry de pois chiches coco 			
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Brocolis béchamel	Salade verte	Tortis couleur	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Petit suisse sucré	Munster AOP	Petit suisse aux fruits BIO 	Yaourt velouté aux fruits
DESSERT	Fruit frais BIO 		Fruit frais 	Fruit frais 	
LES GOUTERS	Edam Compote Pain de mie	Biscuits fourrés fraise Yaourt aromatisé Fruit 	Brioche pépite de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Confiture fraise 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				Betteraves vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saute de porc HVE sauce miel soja 	Boulettes au boeuf VBF tex mex	Curry de volaille LNA FR	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves 	Filet de poisson MSC crème d'asperge
Déclinaison	Hachis parmentier Patate Douce et Lentilles Corail 	Boulettes de blé sauce tomate 	Curry de légumes 		
GARNITURE	Purée de patate douce	Semoule HVE	Riz créole BIO 	PLAT COMPLET	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Mini Babybel Rouge	Gouda		Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Fromage blanc Coulis de mangues	Purée de pomme fraise sans sucre	Ile flottante crème anglaise	Blueberry Cake	Kiwi
LES GOUTERS	Moelleux chocolat	Barre de chocolat	Galette St Michel	Gelée de groseille	Palmiers
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Lait	Petit suisse sucré
	Compote	Jus d'orange	Fruit 	Fruit 	Fruit 
		Pain au lait		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		Crêpe au fromage 	Velouté de légumes variés BIO 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée 	Brandade BIO de poisson 	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur	Minis Camemberts panés 
Déclinaison		Saucisses knack végétale 		Blé cantonais Végétarien 	
GARNITURE	Carottes BIO à la crème 	Lentilles	Plat complet	Beignets de brocolis	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse nature et dosette de sucre	Camembert BIO 	Kiri BIO crème 
DESSERT	Liégeois chocolat			Fruit frais 	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Carré cacao Yaourt aromatisé Fruit 	Madeleines Lait Compote	Pain au lait Pâte à tartiner sans huile de palme Lait Compote	Palet breton Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Micropain doux Fromage blanc sucré Fruit  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

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		Tarte au fromage	Rosette cornichons 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Colin meunière MSC	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Coquillettes bolognaises BIO 
Déclinaison	Nugget's de blé 			Omelette nature 	Bolognaise Végétale 
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel 	Courgettes sautées	Semoule HVE	Purée de pommes de terre	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré BIO 		Yaourt velouté aux fruits	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT	Fruit frais 		Crème dessert vanille	Fruit frais BIO  	Donut's
LES GOUTERS	Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus Multifruit Brioche tranchée	Carré aux pommes Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote 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



**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,...)