

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Esaü		Pastèque 	Betteraves stock tampon déjà livré sur place	Tomates cerise 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf déjà livré sur place		Sauté de porc à l'estragon 	Colin meunière MSC quartier de citron	Rôti de dinde froid dosette de mayonnaise
Déclinaison	Raviolis aux légumes déjà livré sur place		Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron		Oeufs dur mayonnaise
GARNITURE	Duo de carottes et pommes de terre BIO / Haricots verts 		Haricots blancs à la tomate	Coquillettes	Taboulé 
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Gouda
DESSERT	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place		Génoise crème anglaise	Fruit 	Donut's chocolat
LES GOUTERS	Micropain doux Jus Multifruit Yaourt sucré Pain		Fruit  Chanteneige Pain	Sablé des Flandres Jus de pomme Semoule au lait	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain



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 : COURT

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Melon HVE 		Œufs dur 	Betteraves vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Sauté de volaille dijonnaise	Sandwich poulet rôti	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate		Emincé de pois et blé au jus	Sandwich thon tomate	
GARNITURE	Petits pois	Riz créole	Haricots beurre	Chips	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Saint paulin	Carré frais 1/2 sel	Fromage	Petit cotentin ail et fines herbes
DESSERT	Fruit 	Crème dessert vanille	Eclair vanille	Fruit 	Fruit 
LES GOUTERS	Barre de chocolat Jus d'orange Petit suisse sucré Pain	Madeleines Fruit  Fromage blanc sucré	Carré abricot Fruit  Lait	Compote de pommes HVE Emmental Pain	Palmiers Jus de pomme Yaourt sucré

 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 : COURT

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	Coleslaw	Œuf dur	Radis HVE croc au sel	Tarte à l'oignon 	Pastèque 
Déclinaison					Salade Iceberg
PLAT CHAUD	Cheeseburger	Sandwich jambon beurre 	Pané de blé épinard fromage 	Poulet rôti nature	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison	Pavé de poisson blanc sauce citron	Sandwich thon tomate		Gratin de macaronis HVE au cheddar 	
GARNITURE	Frites au four	Chips	Carottes persillées	Macaronis	Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Yaourt à boire	Brie pointe	Edam	Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT	Brownies	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Liégeois chocolat
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Fruit Lait litre goûters	Petit beurre biscuit Compote pomme cassis Yaourt aromatisé	Micropain doux Jus Multifruit Petit suisse sucré Pain	Biscuit fourré fraise Cocktail de fruits Fromage blanc sucré	Fruit Camembert Pain



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 : COURT

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	Betteraves vinaigrette		Taboulé BIO 	Tomates vinaigrette 	Rillettes cornichons 
Déclinaison					Radis HVE croc au sel
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta épinards 	PIQUE - NIQUE	Rôti de dinde froid dosette de mayonnaise	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Poisson blanc MSC basquaise
Déclinaison			Œufs dur mayonnaise 	Saucisse knack végétale 	Curry de courgettes poivrons 
GARNITURE	Salade verte		Salade printanière	Purée de pois cassés	Tortis 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré		Emmental	Tartare ail et fines herbes	Croc'lait
DESSERT	Dessert lacté vanille		Fruit frais 	Fruit frais 	Compote de pêche
LES GOUTERS	Vache qui rit Fruit  Pain	Lait Fruit  Madelon chocolat	Yaourt brassé nature Jus de pomme Galette St Michel	Petit suisse sucré Compote de pommes banane Palet breton	Fromage blanc sucré Jus d'ananas Pain Pâte à tartiner

 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 : COURT

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					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					



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 : COURT

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,...)