











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons 	Coleslaw	Salade de pommes de terre strasbourgeoise 	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise		Salade de lentilles, emmental vinaigrette		
PLAT CHAUD	Escalope de volaille forestière	Couscous végétarien aux pois chiches 	Bouchée à la reine	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison	Crêpes aux champignons 		Blanquette de poisson aux petits légumes	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule	Haricots verts	Coquillettes	Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré frais 1/2 sel	Yaourt brassé nature	Tartare ail et fines herbes	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais BIO 	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Donut's
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme Yaourt sucré Pain	Carré cacao Fruit goûter  Lait	Jus de raisin Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Compote pomme abricot Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit goûter  Fromage blanc sucré 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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé 	Salade hollandaise	Endives Crouton	Betteraves vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab méditerranéenne	Haché au boeuf sauce poivre	Rôti de porc HVE Andalouse 	Falafels de pois chiche dosette de ketchup 	Brandade de poisson
Déclinaison	Colin meunière MSC quartier de citron	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Rôti de dinde sauce tomate		
GARNITURE	Pommes sautées	Beignets de brocolis	Riz créole haricots rouges et maïs	Ratatouille	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Gouda	Rondelé Ail et Fines Herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé BIO 	Brie pointe
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit 	Compote de pommes HVE	Tarte normande 	Fruit 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fruit  Lait chocolat	Pâte à tartiner Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain	Palet breton Jus d'orange Fromage blanc sucré	Fruit  Tomme blanche Pain	Sablé des Flandres Compote de pommes coing Yaourt sucré



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Endives emmental nature	Blé petits pois maïs vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette Agrumes 	Terrine de poisson sauce citron
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Petit Salé aux lentilles 	Tortellinis tricolores ricotta épinards sauce tomate basilic 	Sauté de poulet sauce soja	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Cordon bleu de volaille
Déclinaison	Saucisses de volaille aux lentilles / Curry de lentilles et butternut 		Nems aux légumes		Tajine de boulettes végétales à l'orange
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Poêlée asiatique	Pommes vapeur quartier	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Fromage blanc sucré	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Coulommiers	Yaourt brassé nature
DESSERT	Fruit frais 	Compote pomme cassis	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Cake myrtilles
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Croc'lait Pain	Galette St Michel Compote pomme fraise Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Fruit  Yaourt sucré Pain	Moelleux chocolat Fruit  Lait



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Salade verte croûtons et fromage	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Nugget's de volaille Ketchup	Escalope de volaille au jus	Pâtes mexicaines 	Boulettes de veau sauce barbecue	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison	Nugget's de blé	Galette de légumes		Pavé de poisson blanc sauce citron	
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	Petits pois	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Mimolette	Petit suisse sucré	Tartare nature	Emmental
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Paris Brest	Poire au sirop sauce chocolat	Fruit frais 	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Micropain doux Fruit  Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Fruit  Lait chocolat	Compote de pêche Camembert Pain	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Jus de pomme goûters Fromage blanc sucré 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

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,...)