

	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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 	Taboulé 	Choux rouges et raisins vinaigrette	Céleri rémoulade 
Déclinaison		Salade de pommes de terre rémoulade			
PLAT CHAUD	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Bœuf bourguignon	Dos de colin MSC aigre douce	Risotto crémeux aux petits pois 	Brandade de poisson MSC (Plat complet)
Déclinaison	Poêlée de flageolets et légumes (Plat complet)	Omelette nature 			
GARNITURE	Flageolets	Carottes HVE persillées	Brocolis béchamel	PLAT COMPLET	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature s/sucre	Carré d'as ail et fines herbes	Gouda	Chantailou	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais BIO 	Beignet framboise	Tarte citron	Fruit frais 	Novly chocolat
LES GOUTERS	Micropain doux Compote Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Compote de pêche Camembert Pain	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 10gr goûters X 2 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Cervelas nature 	Bâtonnière de légumes vinaigrette	Accras de morue	Coquillettes à la parisienne
Déclinaison		Coleslaw			
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon blanc HVE froid 	Paupiette de veau nature	Oeufs durs Florentine 
Déclinaison	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Curry de pois chiches coco 	Gratin Dauphinois (Plat complet) 	Curry de courgettes poivrons 	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois	Purée de pommes de terre	Riz nature	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Camembert	Brie pointe BIO 	Cantadou	Carré ligueil	Edam
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Chou à la vanille	Fruit frais 
LES GOUTERS	Jus Multifruit Vache qui rit Pain	Sablé des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Fruit goûter  Fromage blanc sucré Pain	Moelleux nature Fruit goûter  Lait	Gelée de groseille Compote pomme vanille Yaourt 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	Salade de haricots blancs au basilic	Saucisson ail 	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable	Céleri rémoulade 
Déclinaison		Emincé de chou et carottes vinaigrette 			
PLAT CHAUD	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange	Poisson meunière MSC nature	Tarte au fromage 	Haché au boeuf VBF et jus	Dhal de lentilles 
Déclinaison	Tajine de Boulettes de soja 			Tajine de légumes aux pois chiches 	
GARNITURE	Carottes à la crème	Farfalles	Salade verte	Poutine	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Kiri crème	Yaourt sucré	Brie pointe	Camembert
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Pancake sauce chocolat	Flan nappé caramel
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote 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

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	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette	Emincé bicolore	Riz au thon mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Couscous végétarien aux pois chiches 	Cari de volaille	Hachis parmentier	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison	Omelette nature 		Gratin de brocolis au thon (Plat complet)	Colombo de lentilles et riz 	
GARNITURE	Haricots beurre provençale	Semoule HVE	Riz créole	PLAT COMPLET	Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Chantailou	Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Génoise nature	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Cake au citron 	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Yaourt sucré	Jus d'orange Croc'lait Pain	Galette St Michel Fruit  Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Compote Yaourt sucré Pain	Moelleux chocolat Compote Lait



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	Taboulé	Coquillettes à la parisienne (volaille)	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre	Carottes râpées à l'orange
Déclinaison		Betterave HVE vinaigrette			
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Jambon grill HVE sauce barbecue 	Paupiette de veau forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 
Déclinaison		Risotto crémeux aux petits pois 	Croisillon dubarry 	Gratin de pommes de terre soissonnaise 	
GARNITURE	Julienne de légumes	Petits pois carottes / Plat complet	Semoule	Pommes noisettes / Plat complet	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit suisse sucré	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Crumble aux fruits	Gaufre au sucre
LES GOUTERS	Micropain doux Fruit  Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Jus d'orange Camembert Pain	Biscuit fourré fraise Fruit  Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Jus de pomme goûters Fromage blanc sucré Pain



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,...)