

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Betteraves (déjà livré)	Radis beurre	Melon HVE	Pastèque
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf (déjà livré)	Dhal de lentilles 	Sauté de porc HVE aigre douce 	Beignets au calamar nature	Rôti de dinde froid
Déclinaison	Raviolis aux légumes (déjà livré) 		Tarte aux poireaux 		Dos de colin MSC à l'oseille
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz créole	Courgettes sautées	Ratatouille BIO 	Taboulé 
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Tomme noire	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pomme (déjà livré)	Cake pépites de chocolat	Riz au lait	Eclair vanille
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Purée de pommes Yaourt velouté aux fruits	Confiture Abricot  Compote  Lait  Pain	Biscuit fourré chocolat  Fruit goûter  Yaourt à boire	Barre de chocolat  Jus d'orange  Yaourt aromatisé  Pain	Carré abricot  Fruit goûter  Petit suisse 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](http://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	Bâtonnet de carottes	Melon 	Guacamole et tortillas	Betteraves vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Sandwich poulet rôti mayonnaise 	Jambon de dinde froid	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison	Croustillant fromager 		Oeufs dur mayonnaise 		
GARNITURE	Haricots beurre	Chips	Farfalles cocktail	Riz nature	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature s/sucre	Fromage pique nique	Croc'lait	Edam	Saint paulin
DESSERT	Ananas au sirop	Compote gourde	Flan nappé caramel	Churros au chocolat	Fruit frais 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fruit  Fromage blanc sucré	Confiture fraise Pur Jus de pomme Lait Pain	Moelleux chocolat Compote Yaourt aromatisé	Miel Fruit  Lait chocolat Pain	Galette St Michel Compote 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](http://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		Radis HVE Croc au sel	Saucisson ail cornichons 	Bâtonnet de carottes	Pastèque 
Déclinaison			Pastèque 		
PLAT CHAUD		Paëlla végétarienne BIO 	Poisson meunière MSC sauce tartare	Sandwich poulet rôti mayonnaise 	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex
Déclinaison					Gratin de pommes de terre et brocolis au fromage 
GARNITURE		Plat complet	Petits pois	Chips	Brocolis
PRODUIT LAITIER		Carré frais 1/2 sel	Gouda	Yaourt à boire	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT		Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Sablé des Flandres	Crème dessert vanille
LES GOUTERS		Madeleines longues Compote Lait chocolat	Micropain doux Jus Multifruit Croc'lait Pain	Lait briquette Compote gourde HVE  Petit beurre biscuit	Barre de chocolat Compote Lait 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](http://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	Carottes râpées vinaigrette	Bâtonnet de carottes	Crêpe au fromage 	Pastèque BIO 	Terrine forestière cornichons 
Déclinaison					Tomate et feta
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Sandwich club jambon beurre 	Marmite de poisson MSC à l'oseille	Saucisse sauce rougail HVE 	Tomates farcies au jus
Déclinaison	Palet végétarien maraîcher 			Saucisse végétale sauce rougail 	Gratin de légumes au chèvre 
GARNITURE	Haricots verts	Chips	Carottes persillées	Riz créole	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Fromage pique nique	Emmental	Petit moulé	Yaourt nature s/sucre
DESSERT	Tarte citron	Compote gourde HVE	Fruit frais 	Mousse Noix de Coco	Abricot au sirop
LES GOUTERS	Confiture fraise Compote Lait Pain	Moelleux citron Fruit  Yaourt aromatisé	Miel Compote Fromage blanc sucré Pain	Barre bretonne Fruit  Lait chocolat	Confiture Abricot Jus de raisin 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](http://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					
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](http://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,...)