











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Pommes de terre façon piémontaise	Choux fleurs sauce cocktail	Saucisson ail HVE 	Macédoine mayonnaise
Déclinaison				Pâté de Volaille sans porc	
PLAT CHAUD	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Saucisse HVE grillée 	Haché au boeuf VBF sauce tomate	Gratin de patates douce à la volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison		Saucisse knack végétale 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		
GARNITURE	Riz créole BIO 	Carottes à la crème	Brocolis béchamel	PLAT COMPLET	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Tartare nature	Saint paulin	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Cantal
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais 	Smoothie pomme kiwi	Fruit frais 	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Carré fraise Fruit frais  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Jus Multifruit Petit suisse sucré Pain	Petit beurre biscuit Compote Lait chocolat	Galette St Michel Jus d'ananas Yaourt sucré	Confiture Abricot Fruit frais  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

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	Chou blanc vinaigrette 	Brocolis vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Salade verte	Betteraves vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Quenelles de veau sauce Aurore	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP	Tartiflette champignons fromage 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison					
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	Coquillettes HVE	Haricots verts à l'ail	PLAT COMPLET	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Emmental	Yaourt sucré	Petit cotentin	Cantal
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO 	Pommes cuites sauce chocolat	Fruit frais 	Cake aux poires 
LES GOUTERS	Pâte à tartiner Fruit frais  Lait Pain	Carré cacao Compote Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Jus de pomme Yaourt sucré	Miel Fruit frais  Lait chocolat 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	Céleri rémoulade 	Pommes de terre au pesto	Pomelos sucre	Mousseron de canard	Macédoine vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Galette de pois chiches BIO 	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Normandin de veau sauce barbecue	Sauté de chapon sauce pain d'épices	Curry de poisson MSC
Déclinaison		Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Galette Végétale sauce du jour 		
GARNITURE	Purée de Butternut	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Tagliatelles	Potatoes pops	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Carré président	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Comte AOP
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais 	Beignet chocolat noisette	Sapin de Noël aux deux chocolats	Fruit frais 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fruit frais  Lait	Barre de chocolat Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain	Palet breton Compote Lait chocolat	Madelon chocolat Fruit frais  Fromage blanc sucré	Confiture fraise Compote 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 SOUHAITE
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,...)

	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,...)