











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Emincé bicolore	Raïta de betteraves	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Friand au fromage 	Choux rouges vinaigrette 
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Accras de poisson sauce tartare
<b>Déclinaison</b>	Lasagne de légumes 		Galette de blé et lentilles à l'indienne 	Saucisses de volaille aux lentilles	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	PLAT COMPLET	Carottes vichy	PLAT COMPLET	Purée de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Kiri crème	Brie pointe	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre
<b>DESSERT</b>	Dessert lacté chocolat	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Galette des rois frangipane
<b>LES GOUTERS</b>	Moelleux nature  Fruit frais   Yaourt sucré	Carré cacao  Jus d'orange  Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner  Compote  Lait  Pain	Jus d'ananas  Edam  Pain	Gelée de groseille  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](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,...)