

	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

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	Emincé bicolore	Raïta de betteraves	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Friand au fromage	Choux rouges vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	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
Déclinaison	Lasagne de légumes		Galette de blé et lentilles à l'indienne	Saucisses de volaille aux lentilles	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET	Carottes vichy	PLAT COMPLET	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Brie pointe	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Moelleux nature	Carré cacao	Pâte à tartiner	Jus d'ananas	Gelée de groseille
	Fruit frais	Jus d'orange	Compote	Edam	Fruit frais
	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Lait	Pain	Lait chocolat
			Pain		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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Carottes HVE râpées vinaigrette	Coleslaw HVE	Mâche vinaigrette	Endives vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de pennes BIO et choux fleurs BIO au Boursin	Steak haché VBF dosette de ketchup	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Colombo de porc HVE
Déclinaison					Colombo de volaille
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Petits pois	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Yaourt sucré	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais	Madeleines	Compote	Beignet framboise	Fruit frais
LES GOUTERS	Barre de chocolat Compote Yaourt aromatisé Pain	Moelleux nature Fruit Lait chocolat	Palmiers Jus de pomme Fromage blanc sucré	Fruit Edam Pain	Carré fraise Jus Multifruit 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

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	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Crêpes jambon fromage	Chou blanc mayonnaise
Déclinaison				Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Tajine de poisson MSC orange abricots	Longe de porc HVE sauce barbecue	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison				Roti de dinde sauce barbecue	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Julienne de légumes	Semoule HVE	Poêlée de panais et carottes	Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER	Fraïdou	Cantadou	Bûchette de chèvre mélange	Gouda	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus d'ananas Lait	Pâte à tartiner Fruit Fromage blanc sucré Pain	Petit beurre Compote Petit suisse sucré	Biscuit fourré vanille Compote Yaourt aromatisé	Confiture fraise Fruit Lait 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette	Betteraves maïs vinaigrette	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Nem aux légumes	Taboulé
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagne de légumes	Paupiette de veau milanaise	Sauté de porc HVE au caramel	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison				Sauté de volaille au caramel	
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Tortis	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Carré ligueil	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Dessert lacté caramel	Cake noix de coco	Fruit frais
LES GOUTERS	Barre de chocolat Fruit Lait Pain	Palmiers Jus d'orange Yaourt aromatisé	Fruit Emmental Pain	Pompon cacao Compote Lait	Confiture Abricot Jus de pomme Petit suisse 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