


	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 Thai	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








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	Pomelos	Coleslaw HVE	Médallion de surimi sauce cocktail	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Salade de blé au thon
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boulettes de volaille sauce crème	Nugget's de poisson sauce tartare	Gnocchi bolognaises de lentilles 	Pavé de poisson blanc MSC à la bretonne	Saucisse HVE grillée 
Déclinaison					Saucisse knack de volaille
GARNITURE	Coquillettes HVE	Riz nature	PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs BIO 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit moulé	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Tomme noire
DESSERT	Novly chocolat	Fruit frais 	Fruit frais 	Crêpe sucrée et sauce chocolat	Fruit frais 
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Fruit  Fromage blanc sucré	Pain / Miel Jus Multifruit Yaourt sucré	Barre bretonne Compote Lait chocolat	Pain / Pâte à tartiner Fruit  Lait	Biscuit fourré fraise Jus de raisin Petit suisse aux fruits



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	Duo de Choux râpés vinaigrette	Céleri rémoulade	Piémontaise 	Pâté de campagne HVE 	Betteraves maïs vinaigrette
Déclinaison			Blé petits pois maïs vinaigrette	Pâté de volaille	
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Colin meunière MSC quartier de citron	Normandin de veau sauce barbecue	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine	Nugget's de blé 
Déclinaison					
GARNITURE	Salade verte	Patate douce nature	Carottes à la crème	Riz et petits légumes	Coquillettes HVE
PRODUIT LAITIER	Petit cotentin	Yaourt velouté aux fruits	Emmental	Brie pointe	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais 	Madeleines	Fruit frais 	Fruit frais 	Cake pépites de chocolat 
LES GOUTERS	Moelleux nature Jus d'ananas Yaourt aromatisé	Fruit  Camembert Pain	Carré cacao Jus d'orange Fromage blanc sucré	Palmiers Compote Petit suisse sucré	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



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	Friand au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Taboulé  	Emincé bicolore	Macédoine vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Jambon grill HVE sauce barbecue 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine	Tajine de légumes aux pois chiches 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison	Jambon de dinde sauce barbecue				
GARNITURE	Purée de carottes	Macaronis HVE	Petits pois	Semoule HVE	Pommes risolées HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange	Croc'lait
DESSERT	Fruit frais 	Beignet chocolat noisette	Fruit frais 	Fruit frais 	Compote
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Fruit  Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Jus Multifruit Yaourt sucré	Moelleux fraise Compote Fromage blanc sucré	Barre de chocolat 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

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	Oeuf dur sauce cocktail	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Velouté de légumes	Taboulé 	Salade verte
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et épinards au fromage 	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Hachis parmentier 	Cordon bleu de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Déclinaison		Rôti de dinde moutarde à l'ancienne			
GARNITURE	PLAT COMPLET	Brocolis béchamel	PLAT COMPLET	Haricots verts BIO 	Minis Pennes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Carré président	Chantailou	Mimolette	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Dessert lacté caramel	Cocktail de fruits 	Donut's
LES GOUTERS	Pain Jus d'ananas Gouda	Pompon cacao Fruit  Lait	Pain / Pâte à tartiner Fruit  Lait	Barre bretonne Compote Yaourt aromatisé	Pain / Confiture fraise Fruit  Fromage blanc 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

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,...)