

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœuf dur mayonnaise	Carottes HVE râpées vinaigrette	Coleslaw HVE	Macédoine mayonnaise	Choux rouges vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre au reblochon 	Paupiette de veau sauce barbecue	Saucisses Knack aux haricots blancs HVE 	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison			Saucisses Knack de volaille aux haricots blancs		
GARNITURE	Salade verte	Ratatouille et semoule	PLAT COMPLET	Coquillettes BIO 	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Camembert	Tomme noire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Compote	Chou à la vanille
LES GOUTERS	Moelleux nature Compote Lait	Pain / Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc sucré	Carré cacao Jus Multifruit Petit suisse aux fruits	Madeleines Jus d'ananas Yaourt sucré	Pain / Gelée de groseille Fruit  Lait chocolat



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	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Salade de riz, maïs petit pois vinaigrette	Radis HVE et beurre 	Emincé bicolore HVE	Betteraves HVE vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Colombo de porc HVE 	Dos de colin MSC à la crème de curry	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate	Chipolatas grillées + dosette de ketchup 
Déclinaison		Colombo de volaille			Saucisse de volaille nature
GARNITURE	Frites au four	Carottes vichy	Purée de pommes de terre	Farfalles	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Camembert	Mimolette
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais 	Barre bretonne	Fruit frais 	Cake rhubarbe
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Compote Lait chocolat Pain	Palmiers Fruit  Fromage blanc sucré	Confiture Abricot Compote Lait Pain	Carré fraise Fruit  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

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	Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne HVE cornichons 	Céleri BIO rémoulade 	Salade suisse
Déclinaison			Salade de pâtes Marco Polo		
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Torsades bolovégé aux lentilles 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier VBF	Beignets au calamar nature
Déclinaison					
GARNITURE	Riz à la tomate	PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 	Salade verte BIO 	Epinards BIO à la crème 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Bûchette lait mélange	Carré de l'est	Croc'lait	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote	Cake au citron
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus d'ananas Fromage blanc sucré	Pâte à tartiner Fruit  Lait Pain	Petit beurre biscuit Jus Multifruit Yaourt aromatisé	Biscuit fourré vanille Fruit  Lait chocolat	Fruit  Edam 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	Radis HVE Croc au sel 	Salade du Puy	Taboulé 	Oeuf dur mayonnaise épicée	Carottes HVE râpées vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paupiette de veau au jus	Raviolinis épinards sauce tomate BIO 	Jambon grill HVE 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison			Jambon de dinde		
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	PLAT COMPLET	Haricots verts Ail et persil	Petits pois	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt velouté aux fruits	Saint paulin	Vache qui rit
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Flan parisien	Fruit frais 	Crumble aux fruits	Crème dessert vanille
LES GOUTERS	Barre de chocolat Fruit  Lait Pain	Palmiers Jus de pomme Yaourt aromatisé	Compote Emmental Pain	Pompon cacao Fruit  Lait	Confiture Abricot Compote 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,...)