

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Tarte au fromage	Rosette cornichons 	Taboulé 	Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison sans porc			Salade suisse		
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Jambon grill CE2 sauce barbecue 	Coquillettes bolognaises BIO 
Déclinaison sans porc				Jambon de dinde sauce barbecue	
GARNITURE	Brocolis béchamel	Courgettes sautées	Semoule HVE	Purée de pommes de terre	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré	Chantaillou	Yaourt velouté aux fruits	Fromage blanc aux fruits BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille	Chou à la vanille	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus Multifruit Pain	Carré aux pommes Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote Pain	Galette St Michel Lait chocolat Fruit 



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 : SER77

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	Betteraves vinaigrette	Emincé bicolore	Rillettes 	Salade du Puy	Velouté de potiron
Déclinaison sans porc	Pommes de terre vinaigrette échalotes		Céleri BIO rémoulade  	Poireaux vinaigrette 	
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Paupiette au veau sauce barbecue	Colombo de lentilles BIO  	Colin meunière MSC quartier de citron	Poulet rôti LNA FR au jus
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Salade verte	Bouलगour	Riz créole BIO 	Purée de brocolis	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Chaource AOP Camembert	Yaourt velouté aux fruits	Vache qui rit BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Chanteneige Fondus président
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cake marbré	Fruit frais BIO  	Semoule au lait	Fruit frais 
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt sucré Fruit 	Pâte à tartiner Lait chocolat Compote Pain	Gaufrette quadro Petit suisse sucré Fruit 	Céréales Lait Compote	Brioche pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : SER77

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	Pomelos sucre	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Betteraves HVE vinaigrette	Pâté de campagne HVE cornichon 
Déclinaison sans porc				Salade de pâtes Marco Polo	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Curry de pois chiches coco bio 		Lasagnes bolognaises VBF	Lamelle Kebab sauce tomate
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Petits pois	Riz créole BIO 		Salade verte	Pommes lamelle vapeur HVE
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP Saint paulin	Croc'lait BIO 		Yaourt aromatisé	Petit cotentin Chantaillou
DESSERT	Fruit frais 	Compote du jour BIO		Liégeois chocolat	Crêpe sucrée
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Céréales Lait chocolat Fruit 		Palet breton Lait Compote	Pain / Pâte à tartiner Fruit  Yaourt 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 : SER77

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 / Choux blanc à l'indienne	Salami	Coleslaw	Velouté de poireaux	Salade de Haricots verts BIO vinaigrette
Déclinaison sans porc		Taboulé			
PLAT CHAUD	Pizza au fromage	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse CE2 grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
Déclinaison sans porc			Saucisse de volaille nature		
GARNITURE	Salade verte	Riz nature	Haricots blancs à la tomate	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte BIO
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Saint nectaire Tomme noire	Yaourt sucré	Kiri BIO crème Edam	Camembert BIO
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Fruit frais	Poire au sirop	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO
LES GOUTERS	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit Pain	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Brioche Pâte à tartiner sans huile de palme Compote Petit suisse nature et dosette de sucre



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 : SER77

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	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pâté de Volaille sans porc	Velouté de potiron	Tarte au fromage 	Salade maïs dès emmental vinaigrette 
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Escalope de volaille milanaise BIO 	Pennes et choux fleurs au Boursin 	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans porc				Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil 	PLAT COMPLET	Petits pois	Lentilles	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Chaource AOP Coulommiers	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré Petit suisse sucré	Camembert Fondu président
DESSERT	Madeleine BIO 	Fruit frais 	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais 	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galette St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit 	Palmiers Yaourt sucré Compote	Pain / Confiture fraise Fruit 



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 : SER77

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	Betteraves BIO vinaigrette 	Carottes râpées et maïs vinaigrette / Œuf dur mayonnaise	Taboulé 	Salade verte et mimolette / Petits pois à la féta	Saucisson ail 
Déclinaison sans porc					Pâté de volaille cornichons
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO 	Sauté de porc HVE aigre douce 	Quenelles de veau sauce tomate	Minis Bries panés 	Lasagne au saumon
Déclinaison sans porc		Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce			
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOP	Bûchette lait Bleu de Bresse	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert caramel	Gaufre au sucre	Gâteau au yaourt	Fruit frais 
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Gelée de groseille Lait Fruit  Pain	Carré fraise Fromage blanc sucré Compote	Céréales Lait Fruit 	Briochette pépite de chocolat Yaourt à boire Compote



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 : SER77

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,...)