

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO	Œuf dur mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette	Velouté de potiron maison	Choux rouges BIO vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager	Saute de porc HVE à l'estragon	Coquillettes bolognaises	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards
Déclinaison	Rostis de légumes		Tarte au fromage	Gratin de coquillettes au cheddar	
GARNITURE	Haricots verts BIO	Purée de carottes	Julienne de légumes	Plat complet	Tortis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Tomme noire	Emmental BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fondue président
DESSERT	Fruit frais	Cocktail de fruits	Compote	Tarte au chocolat	Crème dessert chocolat
LES GOUTERS	Pain Vache qui rit Jus Multifruit	Petit beurre biscuit Lait Compote	Pain / Pâte à tartiner Fromage blanc sucré Jus d'orange	Moelleux nature Lait chocolat Fruit frais	Pain / Gelée de groseille Petit suisse aux fruits Fruit frais

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 !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LPB

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 râpées HVE au cumin Vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Velouté de légumes variés BIO
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagne au saumon	Cordon bleu de volaille	Chipolatas et merguez	Nugget's de blé	Paupiette de veau sauce barbecue
Déclinaison		Croustillant fromager	Omelette nature		Boulettes de soja
GARNITURE	Salade verte	Farfalles	Poêlée de légumes aux fèves	Ratatouille BIO	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Edam	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO AB	Poire au sirop	Fruit frais BIO AB	Cake au citron
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Lait Fruit	Barre de chocolat / Pain Yaourt sucré Jus de pomme	Cookies Petit suisse aux fruits Compote	Pain Emmental Jus d'orange	Carré fraise 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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,...)

Code à saisir : LPB

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette		Betteraves maïs BIO vinaigrette	Taboulé	Velouté de potiron
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagne de légumes		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Blanquette d'émincé de pois et blé	Quenelles de veau sauce forestière Omelette nature	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison					
GARNITURE	Salade verte		Riz créole BIO	Carottes vichy	Macaronis
PRODUIT LAITIER	Tartare aux noix		Saint nectaire	Petit suisse aux fruits	Edam
DESSERT	Crème dessert chocolat		Pomme BIO	Poire BIO	Cake façon pain d'épices
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Lait Fruit frais		Biscuit fourré chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Petit beurre biscuit Yaourt sucré Compote	Pain / Confiture Abricot Lait chocolat Fruit frais

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 : LPB

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	Pommes de terre au pesto	Céleri vinaigrette	Carottes râpées BIO à l'orange	Velouté de légumes
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage	Cordon bleu de volaille	Cassoulet	Boulettes de boeuf VBF au jus	Poisson meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Croustillant fromager	Saucisses végétales aux haricots blancs	Galette de quinoa nature	
GARNITURE	Plat complet	Poêlée paysanne	Plat complet	Beignets de brocolis	Haricots beurre HVE provençale
PRODUIT LAITIER	Carré président	Comte AOP	Fromage blanc sucré	Yaourt nature BIO	Brie pointe
DESSERT	Crème dessert vanille BIO	Clémentine BIO	Compote de pommes banane	Cake pépites de chocolat	Banane BIO
LES GOUTERS	Carré abricot Petit suisse sucré Fruit frais	Pain / Pâte à tartiner Lait briquette Compote	Pain Edam Jus d'ananas	Madeleines Lait chocolat briquette Fruit frais	Pain / Confiture fraise Fromage blanc sucré Jus Multifruit

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 !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LPB

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	Coleslaw HVE	Pois chiches à l'italienne	Céleri BIO rémoulade	Macédoine mayonnaise	Velouté de carottes
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO	Crépinette de porc aux herbes	Hachis parmentier	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison	Galette de blé et lentilles à l'indienne		Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Hachis parmentier de lentilles corail	
GARNITURE	Navarin de légumes BIO	PLAT COMPLET	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fondue président	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé BIO	Fourme d'Ambert
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits	Clémentine	Compote	Cake citron Pavot
LES GOUTERS	Palet breton Petit suisse aux fruits Fruit	Barre de chocolat / Pain Lait Compote	Biscuit fourré fraise Yaourt sucré Jus de pomme	Pain Camembert Jus de raisin	Miel / Pain 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

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**
Code à saisir : LPB

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,...)