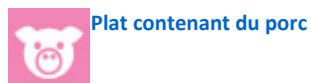


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO  	Œuf dur mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette	Velouté de potiron maison	Choux rouges BIO vinaigrette  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager 	Saute de porc HVE à l'estragon 	Coquillettes 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	Plat complet	Tortis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Tomme noire	Emmental BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Fondus 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 












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

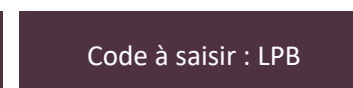
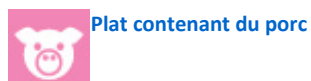
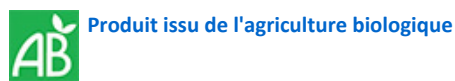
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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	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  	Poire au sirop	Fruit frais BIO  	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 



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	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Betteraves maïs BIO vinaigrette 	Taboulé 	Velouté de potiron
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagne de légumes 		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Quenelles de veau sauce forestière	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison			Blanquette d'émincé de pois et blé 	Omelette nature 	
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 

















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



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

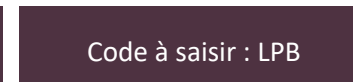
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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	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 	Crêpinette 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	Fondus 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 



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,...)