









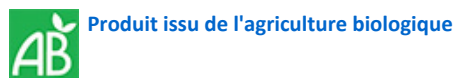


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Tarte au poireau		Velouté de carottes
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Haché au boeuf VBF dosette de ketchup	Minis Camemberts panés 		Filet mignon de porc aux champignons 
Déclinaison	Croustillant fromager 	Dos de colin MSC velouté petits légumes			Pavé de poisson MSC à l'emmental
GARNITURE	Coquillettes HVE	Riz pilaf BIO 	Haricots verts HVE		Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Tartare aux noix	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré		Edam BIO 
DESSERT	Crème dessert vanille	Orange BIO 	Cocktail de fruits		Cake chocolat crème de marron
LES GOUTERS	Madeleines longues Fromage blanc sucré Fruit frais 	Pain Emmental Jus de pomme	Pain / Confiture fraise Lait chocolat briquette Compote		Pain / Barre de chocolat Lait briquette Fruit frais 



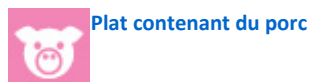
Produit de saison



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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade des champs BIO vinaigrette 	Boulgour à la provençale	Friand au fromage 	Choux rouges BIO vinaigrette  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Sauté de porc au caramel 	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Accras de poisson sauce tartare
Déclinaison	Lasagne de légumes 		Omelette nature 	Saucisses knack végétale 	
GARNITURE	Salade verte	Plat complet 	Carottes vichy BIO 	Salade verte Lentilles 	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Clémentine BIO  	Cocktail de fruits	Compote	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt sucré Fruit frais 	Carré cacao Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Pain / Pâte à tartiner Lait briquette Compote	Pain Edam Jus d'ananas	Pain / Gelée de groseille Lait chocolat briquette Fruit frais 



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

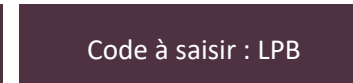
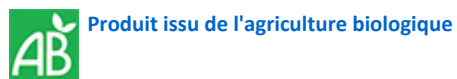
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes HVE râpées vinaigrette	Céleri et pommes vinaigrette 	Rillettes de porc HVE nature 	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison				Mâche vinaigrette	
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de penne BIO et choux fleurs BIO au Boursin 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Colombo de volaille
Déclinaison	Croustillant fromager 		Galette de légumes et mozzarella 		Colombo d'émincé de pois et blé 
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO 	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Mimolette
DESSERT	Orange BIO 	Madeleines	Banane	Cake aux pommes 	Compote
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Yaourt aromatisé Compote	Moelleux nature Lait chocolat Fruit 	Palmiers Fromage blanc sucré Jus de pomme	Pain / Edam Fruit 	Carré fraise Petit suisse sucré Jus Multifruit



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	Céleri BIO rémoulade 	Velouté de légumes verts BIO 	Crêpes jambon fromage 	Carottes HVE râpées vinaigrette 
Déclinaison				Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Tajine de poisson MSC orange abricots	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison		Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature 	
GARNITURE	Poêlée de butternuts	Julienne de légumes	Semoule HVE	Poêlée de panais et carottes	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Cantadou	Cantal	Camembert BIO 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Kiwi BIO  	Liégeois chocolat	Pomme 	Poire au sirop	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat Lait briquette Jus ananas	Pain / Pâte à tartiner Fromage blanc sucré Fruit goûter 	Petit beurre biscuit Petit suisse sucré Compote	Biscuit fourré vanille Yaourt aromatisé Compote	Pain / Confiture fraise Lait briquette Fruit goûter 



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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					



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,...)