

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise	Pomelos	Velouté de légumes	Salade de pâtes au basilic	Salade verte
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Curry de volaille coco	Paupiette de veau normande	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Cordon bleu de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Déclinaison	Gratin de gnocchis et épinards au fromage 	Omelette nature 		Croustillant fromager 	
GARNITURE	Poêlée de butternuts PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 	Carottes à la crème	Haricots verts BIO 	Minis Pennes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO 	Carré président	Carré d'as ail et fines herbes	Munster AOP	Emmental BIO 
DESSERT	Cocktail de fruits	Fromage blanc au miel et muesli	Liégeois vanille	Kiwi BIO 	Donut's
LES GOUTERS	Pain / Gouda Jus d'ananas	Pompon cacao Lait Fruit 	Pain / Pâte à tartiner Lait Fruit 	Barre bretonne Yaourt aromatisé Compote	Pain / Confiture fraise 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

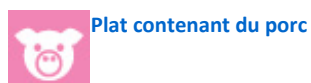
LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Betteraves BIO vinaigrette 	Rillettes de porc HVE nature 	Céleri rémoulade HVE	Velouté de légumes
Déclinaison			Pomelos sucre		
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Rôti de dinde aux lentilles (plat complet)	Jambon HVE persillade 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Aiguillettes de volaille au paprika
Déclinaison	Lasagne de légumes 	Galette de quinoa provençale 	Omelette nature 		Nugget's de blé ketchup 
GARNITURE	Salade verte	Lentilles PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde BIO 	Julienne de légumes	Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Cantal	Bûchette de chèvre BIO 	Vache picon	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Poire BIO  	Compote	Ananas au sirop	Tarte au chocolat
LES GOUTERS	Palmiers Lait Fruit 	Pain / Barre de chocolat Petit suisse aux fruits Jus Multifruit	Carré abricot Fromage blanc sucré Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Yaourt aromatisé Compote	Pain / Camembert Fruit 



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	Carottes HVE râpées vinaigrette	Salade verte, maïs, persil et vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre au reblochon 	Paupiette de veau sauce barbecue	Cube de Saumon thym citron	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï 		Gratin de coquillettes au cheddar 	
GARNITURE	Salade verte	Pommes dauphines	Fondue de poireaux	Coquillettes BIO  PLAT COMPLET	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit BIO 	Mimolette	Brie pointe BIO 	Yaourt velouté aux fruits
DESSERT	Clémentine BIO 	Crème dessert chocolat	Compote	Banane 	Chou à la vanille
LES GOUTERS	Moelleux nature Lait Compote	Pain / Pâte à tartiner Fromage blanc sucré Fruit 	Carré cacao Petit suisse aux fruits Jus Multifruit	Madeleines Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain / Gelée de groseille Lait chocolat Fruit 



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 HVE râpées vinaigrette 	Cervelas nature 	Radis HVE et beurre 	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison		Salade de riz, maïs petit pois vinaigrette 			
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Colombo de volaille	Dos de colin MSC à la crème de curry	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate 	Gratin de coquillettes au maroilles 
Déclinaison		Tarte au fromage 		Boulettes de blé façon thaï 	
GARNITURE	Frites	Riz nature Salade verte 	Purée de pommes de terre	Haricots verts	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Kiri crème	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme 	Liégeois vanille	Barre bretonne	Flan nappé caramel	Poire fraîche 
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt aromatisé Fruit 	Barre de chocolat / Pain Lait chocolat Compote	Palmiers Fromage blanc sucré Fruit 	Confiture Abricot / Pain Lait Compote	Carré fraise Petit suisse 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 SOUHAITE
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	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 BIO  	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Falafels de pois chiche nature 		Croustillant fromager 	Hachis parmentier de lentilles corail 	Nugget's de blé 
GARNITURE	Riz à la tomate	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Salade verte BIO 	Epinards BIO à la crème 
PRODUIT LAITIER	Yaourt velouté aux fruits	Bûchette de chèvre BIO 	Carré de l'est	Yaourt nature et dosette de sucre	Petit suisse sucré
DESSERT	Banane	Liégeois chocolat	Kiwi 	Madeleines	Cake au citron
LES GOUTERS	Madelon chocolat Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Pâte à tartiner Lait Fruit 	Petit beurre biscuit Yaourt aromatisé Jus Multifruit	Biscuit fourré vanille Lait chocolat Fruit 	Edam Fruit 



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

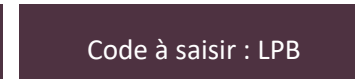
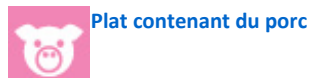
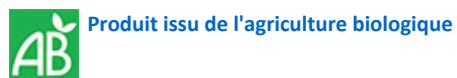
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette	Mortadelle 	Taboulé 	Oeuf dur mayonnaise épicée	Carottes râpées BIO vinaigrette 
Déclinaison		Tomates fraîches			
PLAT CHAUD	Paupiette de veau au jus	Raviolinis épinards sauce tomate BIO 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison	Nugget's de blé 			Galette de légumes et mozzarella 	
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	PLAT COMPLET	Blé pilaf	Pommes dauphines	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO 	Petit suisse aux fruits	Tartare aux noix	Saint paulin	Vache qui rit
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Orange BIO 	Riz au lait	Crumble aux fruits	Crème dessert vanille
LES GOUTERS	Barre de chocolat / Pain Lait Fruit 	Palmiers Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain Compote	Pompon cacao Lait Fruit 	Confiture Abricot / Pain Petit suisse sucré Compote



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,...)