


	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



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



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		Betteraves HVE vinaigrette	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Rosette nature 	Concombre BIO nature 
Déclinaison				Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD		Lasagne de légumes 	Saucisse HVE grillée	Sauté de volaille au caramel	Brandade BIO de poisson 
Déclinaison			Saucisses knack végétale 	Omelette nature 	
GARNITURE		Salade verte	Lentilles	Carottes BIO à la crème 	Salade verte
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil	Yaourt velouté aux fruits	Chaource AOP	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT		Flan nappé caramel	Ananas frais	Beignet framboise	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS		Miel / Pain Petit suisse sucré Jus d'ananas	Palmiers Yaourt aromatisé Fruit goûter 	Pâte à tartiner / Pain Lait chocolat Compote	Biscuits fourrés fraise Lait Fruit goûter 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien
















LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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	Cervelas tranché 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Friand au fromage 	Salade verte croûtons et fromage	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison	Blé Andalouse				
PLAT CHAUD	Accras de poisson sauce tartare	Merguez sauce barbecue	Dos de colin MSC sauce basquaise	Omelette nature 	Pizza au fromage 
Déclinaison		Poisson meunière MSC nature			
GARNITURE	Beignets de brocolis	Semoule HVE	Haricots verts BIO 	Petits pois	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Vache picon	Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Kiri BIO crème 
DESSERT	Poire BIO 	Chou à la vanille	Banane BIO 	Gâteau basque	Mousse chocolat au lait
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain / Camembert Fruit 	Carré cacao Fromage blanc sucré Compote	Palmiers Lait chocolat Fruit 	Pain / Confiture fraise Lait Fruit 



















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

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

Code à saisir : LPB

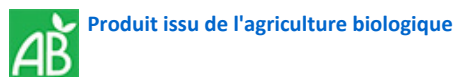
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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	Betteraves BIO vinaigrette 	Concombre HVE vinaigrette	Salami cornichons 	Pâté de campagne HVE cornichons 	Coleslaw HVE
Déclinaison			Blé niçois	Petits pois à la féta	
PLAT CHAUD	Chili con carne BIO 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Croustillant fromager 	Boulettes d'agneau sauce tomate
Déclinaison	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Nugget's de blé 			Dos de colin MSC tomate cerise épinards
GARNITURE	Riz créole BIO 	Frites au four	Epinards BIO béchamel 	Macaronis BIO 	Gratin de choux fleurs cheddar
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Novly chocolat	Orange 	Barre bretonne	Paris Brest	Brownie 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Yaourt aromatisé Jus Multifruit	Biscuits fourrés vanille Petit suisse sucré Fruit 	Confiture Abricot / Pain Lait chocolat Fruit 	Moelleux fraise Fromage blanc sucré Compote	Barre de chocolat / Pain Lait Fruit 



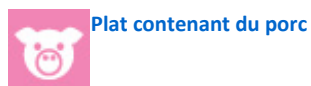
Produit de saison



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	Céleri BIO rémoulade 	Salade de pâtes Marco Polo	Lentilles BIO échalotes 	Concombre HVE vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO  	Chipolatas sauce barbecue 	
Déclinaison		Omelette nature 		Galette de blé et lentilles à l'indienne 	
GARNITURE	Beignets de brocolis	Purée de carottes	PLAT COMPLET	Riz pilaf BIO 	
PRODUIT LAITIER	Carré frais 1/2 sel	Chantailou	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Banane 	Crème dessert chocolat	Tarte citron	Donut's	
LES GOUTERS	Pain / Gouda Fruit 	Pain / Pâte à tartiner Lait Compote	Pompon cacao Yaourt aromatisé Compote	Barre bretonne Lait chocolat Fruit 	



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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,...)