






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Melon d'eau vert ou jaune	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Salade verte croûtons et fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet rôti LNA FR au jus	Navarin de porc HVE FR	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison	Beignets au calamar nature	Curry de pois chiches coco 			Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Pommes lamelles persillées	Petits pois BIO 	Riz nature	PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Petit moulé	Edam	Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Donut's	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO 	Cake Vanille
LES GOUTERS	Barre bretonne Lait chocolat briquette Compote	Pain / Vache qui rit Fruit 	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Galette St Michel Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain / Barre de chocolat Lait briquette Fruit 



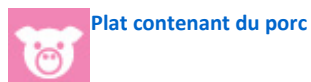
Produit de saison



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	Betteraves vinaigrette	Raïta de concombres BIO à la menthe 	Carottes HVE râpées et maïs vinaigrette	Cake au chèvre	Melon BIO  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous végétarien aux pois chiches 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Emincé de volaille LNA FR thym citron	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison			Croustillant fromager 	Omelette nature 	
GARNITURE	Semoule HVE	Carottes à la crème	Macaronis	Poêlée de légumes du soleil	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP	Bûchette de chèvre BIO 	Yaourt velouté aux fruits
DESSERT	Chou à la vanille	Fruit frais 	Liégeois vanille	Tarte aux pommes	Fruit frais 
LES GOUTERS	Pain / Pâte à tartiner Lait briquette Compote	Palmiers Yaourt sucré Fruit 	Carré abricot Petit suisse sucré Jus Multifruit	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Fruit 	Pain / Confiture fraise Lait chocolat Fruit 



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	Emincé bicolore	Radis HVE et beurre	Tomate et maïs vinaigrette	Pizza au fromage	Pastèque BIO
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Pilons de poulet LNA FR tex mex	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Accras de poisson sauce tartare
Déclinaison	Croustillant fromager		Dos de colin MSC sauce citron	Couscous végétarien aux pois chiches	
GARNITURE	Petits pois	PLAT COMPLET	Pommes vapeur	Semoule HVE	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Gouda	Croc'lait BIO	Yaourt sucré	Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO
DESSERT	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Beignet framboise	Fruit frais	Cake citron Pavot
LES GOUTERS	Barre de chocolat / Pain Lait Compote	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit	Emmental Fruit Pain	Carré cacao Yaourt sucré Jus de pomme	Madeleines 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 SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

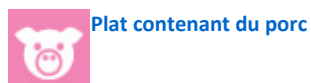
www.clicetmiam.fr

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	Médaillon de surimi MSC sauce cocktail	Concombre bulgare BIO	Rillettes de maquereau	Melon HVE	Crêpe au fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse sauce rougail HVE	Paupiette de veau basquaise	Poulet rôti LNA FR au jus	Jambon blanc HVE froid	Merguez sauce tomate
Déclinaison	Omelette nature et dosette de ketchup	Poisson meunière MSC nature	Falafels de pois chiche sauce tomate	Oeuf dur nature PP	Dos de colin MSC sauce basquaise
GARNITURE	Riz nature	Haricots verts	Tomates rôties aux herbes	Taboulé	Brocolis BIO
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental BIO	Tartare aux noix
DESSERT	Compote	Tarte citron	Donut's	Crème dessert caramel	Cake aux pêches
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Yaourt sucré Fruit	Briochette pépite de chocolat Lait Compote	Pain / Confiture Abricot Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Palet breton Yaourt aromatisé Fruit	Pain / Pâte à tartiner 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	Betteraves	Coleslaw BIO	Œuf dur mayonnaise	Rosette tranché	Tomate à croquer
Déclinaison				Médaillon de surimi MSC sauce cocktail	
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Lasagne au saumon	Beignets au calamar nature	Sandwich club thon tomates
Déclinaison	Raviolis aux légumes	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales			
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Salade verte	Purée de haricots verts	Chips
PRODUIT LAITIER	Petit cotentin	Camembert	Fromage du jour	Coulommier BIO	Yaourt à boire
DESSERT	Compote de pomme	Fruit frais	Fruit frais BIO	Pâtisserie du jour	Madeleine BIO
LES GOUTERS	Palmiers Fromage blanc sucré Fruit	Brioche tranchée / Confiture fraise Fruit Lait	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Compote	Barre de chocolat / Pain Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galette St Michel 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 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,...)