

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD					
Déclinaison sans viande					
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

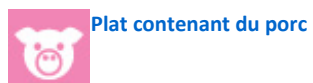
LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CHAL

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Carbonara de volaille BIO 	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Jambon de porc sauce napolitaine 	Colin pané MSC et quartier de citron	Lamelle Kebab méditerranéenne
Déclinaison sans viande	Carbonara de légumes et champignons 		Lasagne de légumes 		Pavé de poisson blanc sauce cressonnette
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Plat complet	Brocolis BIO  Plat complet	Courgettes provençale	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré	Munster AOP	Fromage frais aux fruits BIO 	Fondu président
DESSERT	Fruit frais BIO  	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Mousse chocolat noir
LES GOUTERS	Edam Compote Pain de mie	Biscuits fourrés fraise Yaourt aromatisé Fruit 	Brioche pépite de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Brioche tranchée / Confiture fraise Lait Fruit 



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

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

Code à saisir : CHAL

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	Choux fleurs HVE sauce cocktail 		Salade maïs dès emmental vinaigrette	Choux rouges BIO et raisins vinaigrette 	
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Sauté de porc HVE sauce miel soja 	Boulettes au boeuf VBF tex mex	Curry de volaille LNA FR	Pennes HVE au fromage 	Filet de poisson MSC crème d'asperge
Déclinaison sans viande	Colin pané MSC	Boulettes de blé sauce tomate 	Curry de légumes 		
GARNITURE	Purée de patate douce	Ratatouille BIO 	Riz créole BIO 	Plat complet	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER		Mini Babybel Rouge			Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Orange BIO 	Purée de pomme fraise sans sucre	Ile flottante crème anglaise	Blueberry Cake	
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Compote	Pain au lait / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange briquette	Galette St Michel Yaourt sucré Fruit 	brioche tranchée / Gelée de groseille Lait briquette Fruit 	Palmier 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

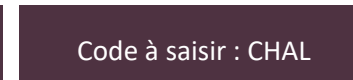
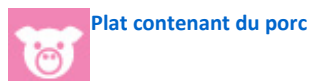
LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CHAL

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 de boulgour		Œuf dur mayonnaise
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée 	Brandade BIO de poisson 	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur	Minis bries panés 
Déclinaison sans viande		Saucisses knack végétale 		Blé cantonais Végétarien 	
GARNITURE	Carottes BIO à la crème 	Lentilles	PLAT COMPLET	Blé aux petits légumes PLAT COMPLET	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO 		Camembert BIO 	
DESSERT	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit BIO  	Fruit frais 	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Carré cacao Yaourt aromatisé Fruit 	Madeleines Lait Compote	Compote Pain au lait / Pâte à tartiner Lait	Palet breton Petis uisses aux fruits Jus de raisin	Pain de mie / Micropain doux 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade suisse BIO	Taboulé	
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Riz façon cantonais végétarien	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Jambon grill sauce barbecue	Coquillettes bolognaises BIO
Déclinaison sans viande	Pépites de poisson aux 3 céréales			Omelette	Bolognaise végétale
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Petits pois carottes PLAT COMPLET	Coquillettes PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré BIO		Saint nectaire	Fromage frais aux fruits BIO
DESSERT	Fruit	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit frais	Donut's au sucre
LES GOUTERS	Brioche tranchée / confiture fraise Yaourt aromatisé Jus multifruit	Carré aux pommes Lait Fruit	Biscuit fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Pain au lait / Barre de chocolat Petis suissessucré Compote	Galette St Michel Lait chocolat 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 : CHAL

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,...)