

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD					
<i>Déclinaison sans porc</i>					
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 : VAU91

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		Coleslaw HVE		Pâté de campagne HVE cornichon 	Endives au bleu et noix 
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF 	Colin meunière MSC	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Haché au boeuf VBF et jus 	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte 	Pommes noisettes	Carottes vichy BIO 	Haricots verts	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Brie pointe 	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes		
DESSERT	Fruit frais BIO  		Cocktail de fruits	Fruit frais BIO  	Galette des rois frangipane
					
LES GOUTERS	Mini roulé fraise	Croissant boulangerie LOCALE	Confiture	Barre de chocolat	Moelleux chocolat
	Yaourt nature	Lait chocolat	Yaourt nature	Lait	Yaourt nature
	Purée de pomme banane sans sucre	Fruit 	Fruit 	Compote	Jus Multifruit



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



produits subventionnés par l'aide
del'UE à destination des écoles



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 : VAU91

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		Mousseron de canard	Velouté d'asperge	Mortadelle cornichons  Pâté de Volaille sans porc
PLAT CHAUD	Steak haché BIO et dosette de ketchup 	Crêpe au fromage 	Colombo de porc HVE  <i>Colombo de volaille</i>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE mirepoix de pommes	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Frites fraîches	Ratatouille BIO  Riz créole	Patate douce nature Semoule HVE	Flageolets et haricots verts	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits			
DESSERT	Liégeois chocolat BIO 	Compote de pommes coing	Yaourt velouté aux fruits	Cake miel et amandes 	Fruit frais  
LES GOUTERS	Madeleines Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit 	Pain / Confiture Edam Compote	Moelleux chocolat Yaourt nature et dosette de sucre Compote de poire	Croissant boulangerie LOCALE Fromage blanc nature et dosette de sucre Jus d'orange	Mini roulé fraise Lait Fruit 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



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 : VAU91

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	Pommes de terre au thon		Toast au chèvre	Velouté de légumes	
PLAT CHAUD	Pilons de poulet basquaise	Omelette nature 	Tajine de poisson blanc MSC	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO  	Beignets au calamar nature
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Petits pois BIO 	Pommes persillées	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Epinards branche HVE à la crème Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER	Brie pointe 	Gouda 			Camembert BIO 
DESSERT		Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO  	Cake aux pommes 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fromage blanc nature et dosette de sucre Compote de pomme ananas	Pain / Confiture Lait Fruit 	Biscuit fourré chocolat Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit 	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait Compote de pommes banane	Madeleines Petit suisse Sucré Fruit 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



produits subventionnés par l'aide del'UE à destination des écoles



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

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

Code à saisir : VAU91

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	Saucisson ail  Pâté de Volaille			Salade chinoise	Velouté de légumes variés BIO 
PLAT CHAUD	Paupiette de veau charcutière	Marmite de poisson MSC à l'oseille	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Riz BIO cantonais Végétarien 	Chipolatas nature  <i>Saucisse knack de volaille</i>
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Tortis couleur	Pommes vapeur quartier HVE Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Lentilles	PLAT COMPLET	Purée de carottes BIO 
PRODUIT LAITIER		Brie pointe 	Saint paulin		
DESSERT	Yaourt nature et dosette de sucre	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Cake citron Pavot	Mousse chocolat au lait
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Lait Compote	Pain / Confiture Yaourt nature et dosette de sucre Purée de pomme banane sans sucre	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait chocolat Fruit 	Cake marbré Petit suisse nature et dosette de sucre Compote	Pain / Confiture Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

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,...)