

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail 			Salade chinoise	Velouté de légumes variés BIO
PLAT CHAUD	Pâté de Volaille	Paupiette de veau charcutière	Marmite de poisson MSC à l'oseille	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Chipolatas nature Saucisse knack de volaille
<i>Déclinaison sans porc</i>				Riz BIO cantonais Végétarien 	
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 Yaourt nature et dosette de sucre Purée de pomme banane sans sucre Confiture	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait chocolat Fruit 	Cake marbré Petit suisse nature et dosette de sucre Compote	Pain Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit Confiture

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

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,...)

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



MENU

Vauhallan

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine forestière cornichons 			Velouté de légumes verts BIO 	
PLAT CHAUD	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Poisson meunière MSC nature	Steak haché BIO et dosette de ketchup 	Saucisse HVE grillée <i>Saucisse knack de volaille</i>	
Déclinaison sans porc					Nugget's de blé ketchup
GARNITURE	PLAT COMPLET	Pennes Salsifis à la tomate	Haricots beurre Gratin dauphinois	Pommes rissolées HVE	Gratin de choux fleurs HVE
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Edam		
DESSERT		Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Yaourt nature et dosette de sucre	Compote de pommes BIO
LES GOUTERS	Madeleines Yaourt nature et dosette de sucre Fruit	Pain Lait Compote de pomme ananas Barre de chocolat	Moelleux chocolat Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit	Croissant boulangerie LOCALE Yaourt nature et dosette de sucre Jus d'orange	Barre bretonne 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

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,...)

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

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

Code à saisir : VAU91



MENU

Vauhallan

Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise			Velouté de légumes variés BIO	Carottes râpées à l'orange
PLAT CHAUD	Normandin de veau sauce barbecue	Merguez sauce barbecue	Tajine de poisson blanc MSC	Gratin Dauphinois BIO	Paleron de boeuf à l'ancienne
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Boulgour aux petits légumes	Riz créole BIO Légumes du tajine	Salade verte	Frites fraîches
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Saint paulin BIO	Chanteneige		
DESSERT		Fruit frais BIO	Fruit frais	Compote pomme fraise	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre
LES GOUTERS	Madeleines Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit	Pain Lait Compote Barre de chocolat	Biscuit fourré chocolat Yaourt nature et dosette de sucre Compote	Croissant boulangerie LOCALE Lait chocolat Fruit	Madeleines Yaourt à boire 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

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,...)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

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

Code à saisir : VAU91



MENU

Vauhallan

Semaine du 16/02 au 22/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD	Jambon HVE persillade <i>Jambon de dinde persillade</i>	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate	Duo de saucissons et cornichons Pâté de volaille		
Déclinaison sans porc			Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Tarte au fromage	
GARNITURE	Choux fleurs persillés	Haricots verts HVE Riz nature	Farfalles HVE	Salade verte	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Carré frais BIO	Fromage frais aux fruits BIO		Emmental BIO	
DESSERT	Fruit frais	Beignet chocolat noisette	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt
LES GOUTERS	Barre bretonne Fromage blanc nature et dosette de sucre Compote de poire	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait Purée de pomme banane sans sucre	Pain Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit Confiture	Moelleux chocolat Yaourt nature et dosette de sucre Compote	Pain Yaourt à boire Fruit Confiture



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

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,...)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91



MENU

Vauhallan

Semaine du 23/02 au 01/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées vinaigrette			Velouté de légumes verts BIO
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc HVE au jus <i>Rôti de dinde au jus</i>	Paëlla végétarienne	Hachis parmentier BIO	Pavé de poisson blanc sauce citron
<i>Déclinaison sans porc</i>		Frites fraîches	PLAT COMPLET	Salade verte	Riz créole
GARNITURE	Ratatouille BIO		Rondelé	Emmental BIO 	
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Eclair au chocolat
DESSERT	Compote de pommes HVE	Croissant Lait Compote	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Compote de poire	Barre bretonne Lait chocolat Jus d'orange	Pain Lait Fruit Confiture
LES GOUTERS	Madeleines Petit suisse Sucré 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,...)