

	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
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Ratatouille BIO 	Frites fraîches	PLAT COMPLET	Salade verte 	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 		Rondelé	Emmental BIO  	
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais  	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Madeleines Petit suisse Sucré Fruit 	Croissant Lait Compote	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Compote de poire	Barre bretonne Lait chocolat Jus d'orange	Pain Lait 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

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					
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	Taboulé 	Pomelos sucre	Œuf dur mayonnaise	Pizza au fromage 	
PLAT CHAUD	Pilons de poulet basquaise	Croisillon au fromage 	Jambon blanc HVE froid  <i>Jambon de dinde froid</i>	Sauté de porc au jus  <i>Sauté de volaille au jus</i>	Dos de colin MSC velouté petits légumes
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Poêlée de légumes	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Fondue de choux verts	Epinards branche HVE à la crème Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO  	Brie pointe BIO  			Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT			Fruit frais 	Crème dessert caramel	Chou à la vanille
LES GOUTERS	Pain Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit  Confiture	Mini roulé fraise Yaourt aromatisé Fruit 	Madeleines longues Lait chocolat Compote	Pain Yaourt nature et dosette de sucre Jus Multifruit Barre de chocolat	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées HVE vinaigrette à la mangue			Soupe à l'oignon	
PLAT CHAUD	Merguez sauce barbecue	Dos de colin MSC sauce basquaise	Colombo de porc HVE 	Boulettes de boeuf BIO façon carbonade Flamande 	Curry de blé carottes et fromage BIO 
<i>Déclinaison sans porc</i>			<i>Colombo de volaille</i>		
GARNITURE	Frites fraîches	Ratatouille BIO  Farfalles	Printanière de légumes Riz pilaf	Pommes vapeur	Plat complet
PRODUIT LAITIER		Gouda 	Yaourt sucré BIO 		Brie pointe BIO  
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Cake chicorée pépites	Fruit frais BIO  
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 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	Salade de pâtes Marco Polo	Pâté de campagne cornichons Pâté de Volaille		Salade British	
PLAT CHAUD	Jambon HVE sauce oignons <i>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème</i>	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Cari de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Poisson meunière MSC nature	Nugget's de blé
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Lentilles HVE	Blé pilaf Navarin de légumes	Riz créole Petits pois	Frites fraîches	Carottes vichy BIO Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER			Coulommiers		Bûchette de chèvre BIO
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé BIO	Cake aux raisins	Cake aux pommes
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



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	Pâté de Volaille sans porc		Salade maïs, iceberg sauce blanche	Œuf dur mayonnaise au paprika et curcuma	
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage	Paupiette de veau forestière	Palette de porc au jus	Colin pané MSC
<i>Déclinaison sans porc</i>				Rôti de dinde au jus	
GARNITURE	Julienne de légumes Purée de pommes de terre	PLAT COMPLET	Semoule HVE Courgettes sautées	Pommes noisettes	Semoule HVE Poêlée de légumes aux fèves
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert			Coulommiers
DESSERT		Liégeois vanille	Fruit frais	Crumble à la pomme	Cocktail de fruits
LES GOUTERS	Madeleines Yaourt nature et dosette de sucre Fruit	Pain / Barre de chocolat Lait Compote de pomme ananas	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



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,...)