




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise			Cake au surimi	Carottes râpées BIO à l'orange 
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Jambon grill HVE sauce barbecue  <i>Jambon de dinde sauce barbecue</i>	Paupiette de veau forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO  
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Frites fraîches	Semoule HVE Courgettes sautées	Crumble de légumes à la noix de coco	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Carré d'as ail et fines herbes	Petit suisse Sucré		
DESSERT		Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Crumble aux fruits 	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Madeleines Lait chocolat Compote de pommes HVE	Croissant boulangerie LOCALE Lait Fruit 	Moelleux citron Yaourt à boire Fruit 	Pain / Barre de chocolat Fruit  Lait	Barre bretonne Yaourt sucré Purée de pomme fraise sans sucre



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Aide UR à destination des écoles



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		Chou blanc BIO au fromage 		Rillettes cornichons  Pâté de Volaille sans porc	
PLAT CHAUD	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	Saucisse de Toulouse BIO   <i>Saucisse de volaille</i>	Steak haché pièce BIO nature 	Sauté de boeuf VBF à l'estragon	Brandade BIO de poisson 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Ratatouille Boulgour	Lentilles BIO cuisinées 	Pommes boulangères	Farfalles HVE	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Camembert BIO 		Saint paulin
DESSERT	Crème dessert chocolat		Beignet framboise	Fruit frais BIO  	Cake noix de coco
LES GOUTERS	Mini roulé fraise Yaourt sucré Purée de pomme fraise sans sucre	Brioche tranchée / Confiture Compote de pommes HVE Lait	Biscuit fourré chocolat Yaourt à boire Fruit 	Pain / Kiri crème Compote	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt aromatisé Fruit 



Aide UR à destination des écoles














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	Velouté de légumes variés BIO 		Salade de riz mexicaine 	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette ciboulette 	
PLAT CHAUD	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Colin pané MSC	Merguez sauce barbecue	Paupiette de veau sauce fromagère	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Frites fraîches	Purée de carottes Epinards branche HVE à la crème	Courgettes provençale Coquillettes	Haricots verts BIO 	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre	Emmental			Camembert BIO 
					Petit suisse aux fruits
DESSERT		Liégeois chocolat	Fruit frais 	Brownie 	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Moelleux amande  Yaourt sucré Compote de poire	Croissant boulangerie LOCALE Lait Fruit 	Pain / Emmental Compote de pommes HVE	Barre bretonne Lait chocolat Fruit 	Pain / Confiture Yaourt à boire Purée de pomme banane sans sucre



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 : VAU91

Aide UR à destination des écoles

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

Aide UR à destination des écoles

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			Rillettes cornichons  Pâté de Volaille sans porc		Concombre vinaigrette 
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Poisson meunière MSC sauce tartare	Nugget's de volaille		Normandin de veau sauce barbecue
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte	Purée de pommes de terre	Carottes HVE aux épices Riz pilaf		Epinards BIO crème et pommes vapeur BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre	Camembert BIO 			
DESSERT	Fruit frais BIO  	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise		Crème dessert chocolat
LES GOUTERS	Biscuit fourré chocolat Fromage blanc sucré Compote de pomme ananas	Confiture Lait Compote de pommes HVE	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt velouté aux fruits Fruit 		Madeleines Yaourt à boire Compote de poire



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Aide UR à destination des écoles

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,...)