















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Betteraves BIO vinaigrette 	Velouté de potiron	Emincé bicolore BIO  Pomelos
PLAT CHAUD	Risotto crémeux aux petits pois 	Sauté de bœuf stroganoff	Navarin de porc HVE  <i>Navarin de volaille</i>	Alplermagronen 	Pavé de poisson blanc sauce tomate
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Boulgour BIO 	Pommes vapeur Brocolis	Salade verte	Ratatouille BIO  Semoule BIO 
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 	Pont l'évêque AOP	Yaourt sucré BIO 		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Compote de pêche		Tarte pommes et noix	Crêpe sucrée et sauce chocolat
LES GOUTERS	Pain au chocolat Boullanger Jus Multifruit Yaourt nature et dosette de sucre	Palmiers Jus d'orange Fromage blanc aromatisé aux fruits	Confiture fraise Compote de pommes HVE Lait Pain	Pompon cacao Fruit  Petit suisse nature	Fruit  Emmental Pain



















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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE			Velouté de poireaux		Nem aux légumes 
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Steak haché dosette de ketchup	Emincé de boeuf à la mexicaine	Cassoulet  <i>Saucisses knack végétale</i> 	Riz BIO cantonnais Végétarien  
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Farfalles	Beignets de brocolis Frites fraîches	Haricots verts BIO  Semoule	PLAT COMPLET Haricots blancs à la tomate 	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Saint Nectaire AOP	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait Dessert lacté caramel		Fruit frais BIO  	Cake noix de coco 
LES GOUTERS	Petit beurre Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Fruit  Saint Nectaire Pain	Pain au chocolat Fruit  Lait chocolat	Pâte à tartiner Jus Multifruit Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain	Biscuit fourré fraise Compote de pommes coing Yaourt nature et dosette de sucre



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



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	Velouté de légumes variés BIO 	Salade verte, maïs BIO, persil et vinaigrette 			Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD	Beignets de calamar sauce ketchup	Rôti de boeuf VBF à l'échalote	Haché de veau sauce du jour	Carbonara de légumes et champignons 	Tajine de poisson
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de patate douce	Frites fraîches	Petits pois BIO  Blé pilaf	Coquillettes BIO 	Légumes tajine BIO  Semoule BIO 
PRODUIT LAITIER			Tomme noire	Fromage blanc aux fruits BIO 	
DESSERT	Ananas au sirop	Gaufre au chocolat	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO  	Crème dessert praliné
LES GOUTERS	Kellogg's miel pop's goûters Compote de pomme ananas Lait	Moelleux nature Fruit  Petit suisse aux fruits	Compote de pommes HVE Camembert Pain	Palmiers Jus de pomme Dessert lacté vanille	Croissant Boulanger Fruit  Petit suisse sucré



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



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	Choux fleurs mimosa	Velouté de légumes variés BIO 		Carottes râpées BIO vinaigrette 	
PLAT CHAUD	Emincé de bœuf VBF aux olives	Poisson blanc basquaise	Torsades bolovégé (Plat complet végétarien) 	Jambon HVE persillade  <i>Nugget's de poisson</i> <i>Dosette de Ketchup</i>	Escalope de volaille au jus
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Riz pilaf BIO 	Haricots verts BIO  Boulgour	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre BIO 	Gratin de butternut
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aromatisé
DESSERT	Cookies chocolat		Fruit frais BIO 	Compote pomme abricot	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Fruit goûter Lait chocolat goûters	Compote de pommes HVE Emmental Pain	Pain au chocolat LOCAL Jus Multifruit Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Jus d'orange goûters Fromage blanc nature et dosette de sucre Pain	Petit beurre biscuit Jus de pomme goûters Novly chocolat



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	Lentilles BIO échalotes  Salade de pâtes au basilic			Velouté de potiron 	
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés 	Poulet rôti au jus <i>Omelette nature</i> 	Colin pané MSC quartier de citron	Hachis parmentier  <i>Hachis parmentier de lentilles corail</i> 	Rôti de boeuf VBF au jus <i>Curry de pois chiches coco</i> 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Epinards BIO béchamel  Riz créole BIO 	Farfalles	Boulgour	Salade verte	Semoule BIO  Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits BIO 		Bûchette de chèvre BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Paris Brest	Fruit frais BIO 	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Fruit  Camembert Pain	Pompon cacao Fruit  Yaourt nature et dosette de sucre	Pâte à tartiner Compote de pommes banane Lait Pain	Barre bretonne Fruit  Petit suisse sucré	Pain au chocolat Boulanger Jus Multifruit Fromage blanc aromatisé aux fruits



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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,...)