








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes BIO au thon 	Terrine de saumon sauce cocktail		Choux blanc BIO à l'indienne  	Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD	Cordon bleu	Hachis parmentier Végétal au potiron 		Rôti de boeuf VBF au jus <i>Moussaka VBF</i>	Omelette fines herbes 
<i>Déclinaison sans porc</i>	Croustillant fromager 				
GARNITURE	Ratatouille BIO + Boulgour BIO 	Salade verte		Coquillettes BIO 	Brunoise de légumes nature + Riz à la tomate
PRODUIT LAITIER		Gouda BIO 			Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Fruit frais BIO  	Tarte au chocolat		Flan nappé caramel BIO 	
LES GOUTERS	Barre bretonne Jus d'ananas Novly chocolat	Barre de chocolat Fruit goûter Petit suisse sucré Pain		Brioche indiv boulanger local Fruit goûter Yaourt aromatisé	Vache qui rit Jus d'ananas Pain



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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade BIO hollandaise 	Médailon de surimi mayonnaise		Coleslaw BIO  
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF <i>Lasagnes ricotta épinards</i> 	Sauté de boeuf VBF au jus	Poulet rôti au jus <i>Tarte aux poireaux</i> 	Rôti de porc HVE à la moutarde  <i>Rôti de dinde moutarde à l'ancienne</i>	Minis Camemberts panés 
<b>Déclinaison sans porc</b>					
GARNITURE	Salade verte BIO 	Carottes BIO persillées + Blé pilaf 	Pommes sautées / Garniture plat complet	Flageolets BIO 	Haricots plats aux petits oignons + Macaronis
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre		Yaourt aromatisé BIO 	Mimolette	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Semoule au lait Flan nappé caramel		Compote pomme vanille	Brownie
LES GOUTERS	Jus de pomme Camembert Pain	Moelleux nature Fruit goûter Petits suisses aux fruits	Pain au chocolat Boulangier local Compote de pommes coing Crème dessert chocolat	Madelon chocolat Jus d'orange Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture fraise Fruit goûter Lait Pain



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](http://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 BIO vinaigrette 			Œuf dur mayonnaise	
PLAT CHAUD	Emincé de volaille sauce tomate	Sauté de boeuf VBF milanaise	Jambon grill HVE sauce barbecue  <i>Dhal de lentilles</i> 	Gratin de pâtes HVE ratatouille et fromage 	Dos de colin thym citron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Choux fleurs BIO persillés 	Semoule BIO + Ratatouille BIO 	Riz pilaf	Garniture plat complet	Purée de potimarron BIO 
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc nature et dosette de sucre	Vache qui rit BIO 		Petit suisse aux fruits
DESSERT	Semoule au lait Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Compote pomme cassis	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit Fromage blanc nature et dosette de sucre	Tablettes chocolat au lait Jus de pomme Flan nappé caramel Pain	Pain au chocolat Boulangier local Compote de pommes banane Yaourt sucré	Jus d'orange Emmental Pain	Madelon chocolat Fruit Petit suisse aux fruits

 **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](http://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 potiron				Salade BIO hollandaise  Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD	Steak de merlu bordelaise	Curry de pois chiches coco 	Sauté de boeuf VBF au jus  <i>Omelette nature</i> 	Saucisse knack et saucisson ail   <i>Saucisse de volaille nature</i>	Paleron de boeuf VBF sauce tomate  <i>Gratin de Brocolis Choux fleurs et pommes de terre au Soja</i> 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Carottes HVE persillées	Riz pilaf	Coquillettes HVE	Choucroute et pommes vapeur	Haricots plats aux petits oignons
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Chaource AOP	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Emmental BIO 	
DESSERT		Compote pomme vanille	Cocktail de fruits	Boule de Berlin	Flan nappé caramel BIO 
LES GOUTERS	Jus d'orange Camembert Pain	Croissant Boulanger local Jus de pomme Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Compote de pommes coing Lait Pain	Madeleines Fruit Petits suisses aux fruits	Biscuit fourré chocolat Fruit Fromage blanc nature et dosette de sucre



Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien









Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Choux blanc à l'indienne  Pomelos sucre	Salade suisse BIO  Céleri et pommes vinaigrette 		Velouté de légumes variés BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette  
PLAT CHAUD	Omelette BIO nature  	Saute de porc HVE sauce du jour  <i>Saute de volaille sauce tomate</i>	Poulet rôti au jus	Poisson blanc crumble	Rôti de boeuf VBF au jus
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Navarin de légumes BIO 	Haricots blancs à la tomate	Beignets de brocolis	Purée de pommes de terre	Frites fraîches
PRODUIT LAITIER			Fromage blanc aux fruits BIO 		Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Ananas au sirop	Fruit frais BIO  	
LES GOUTERS	Carré aux pommes Fruit goûter Fromage blanc nature et dosette de sucre	Pain au chocolat Boulangier local Jus Multifruit Petit suisse sucré	Compote pomme vanille Camembert Pain	Chocolat au lait Jus d'orange Yaourt aromatisé Pain	Barre bretonne Fruit goûter Lait



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](http://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,...)