

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur mayonnaise		Bâtonnets de Mozzarella pané Tomates mozzarella basilic	Salade campagnarde aux des volaille emmental et pommes
PLAT CHAUD	Sauté de bœuf stroganoff	Crêpe au fromage	Roti de dinde au sirop d'érable	Cannellonis bolognaises	Colin meunière MSC quartier de citron
<i>éclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes risolées Carottes persillées	Haricots verts BIO Blé pilaf	Patates douces aux épices Poêlée campagnarde	Salade Iceberg	Ratatouille BIO Boulgour BIO
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO Vache qui rit		Tartare ail et fines herbes Saint paulin		Fromage frais aux fruits BIO Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Compote de pêche Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO Fruit frais second choix BIO	Fruit frais	Cake à la mascarpone	
LES GOUTERS	Barre de chocolat Fruit Yaourt aromatisé Pain	Pain au chocolat Boulanger Compote de poire Petit suisse sucré	Confiture fraise Jus d'orange Fromage blanc nature et dosette de sucre Pain	Moelleux nature Fruit Lait	Fruit Camembert Pain

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 : SAC91

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		Radis HVE et beurre		Tomates BIO basilic vinaigrette	
PLAT CHAUD		Pamplousse et dosette de sucre		Salade hollandaise	
<i>déclinaison sans porc</i>		Wok de volaille	Sauté de boeuf VBF Tex Mex	Emincé de pois et blé au jus	Gratiné de poisson au fromage
GARNITURE		Tortis HVE	Beignets de courgettes	Haricots verts BIO	Purée de pommes de terre BIO
PRODUIT LAITIER		Petits pois	Poêlée campagnarde	Blé pilaf	Poêlée de légumes
DESSERT		Yaourt nature BIO et dosette de sucre	Camembert BIO		Pont l'évêque AOP
LES GOUTERS		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Eclair au chocolat	Petit cotentin Ail et Fines herbes
			Fruit frais BIO		Fruit frais
			Fruit frais second choix BIO		Fruit frais second choix
		Pain	Palmiers	Pain	Croissant Boulanger local
		Fruit	Jus de pomme	Fruit	Fruit
		Camembert	Petit suisse sucré	Lait	Fromage blanc nature
		Yaourt nature BIO		Pâte à tartiner	

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 : SAC91

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 printanière BIO nature Tomates vinaigrette			Concombre HVE vinaigrette Radis HVE et beurre	Pastèque BIO
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés	Saucisse sauce rougail HVE Saucisse de volaille sauce rougail	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de boeuf VBF au jus	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
<i>réclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Carottes HVE persillées Pommes rissolées	Riz pilaf BIO Lentilles	Ratatouille Semoule BIO	Coquillettes HVE	Haricots beurre HVE Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Gouda Rondelé Ail et Fines Herbes	Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt brassé nature	Brie pointe BIO Carré frais 1/2 sel	
DESSERT	Fruit frais second choix Fruit frais	Compote de pêche Compote pomme framboise	Fruit frais HVE Fruit frais HVE		Clafoutis nature
LES GOUTERS	Fruit Emmental Pain	Pain au chocolat Boulanger Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Compote pomme fraise Lait Pain	Moelleux nature Fruit Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Abricot Fruit Yaourt nature et dosette de sucre 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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : SAC91

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		Melon HVE	Tomates mozzarella vinaigrette	Pommes de terre BIO façon piémontaise	
PLAT CHAUD	Cheeseburger	Pates mexicaines	Sauté de volaille à l'estragon	Rôti de porc HVE Andalouse <i>Rôti de dinde sauce tomate</i>	Colin meunière MSC quartier de citron
<i>Préconisation sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes sautées	Salade Iceberg	Petits pois BIO	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO béchamel
	Haricots verts		Purée de carottes	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Tartare ail et fines herbes			Fromage blanc nature et dosette de sucre Yaourt aromatisé	Saint paulin BIO Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO Fruit frais second choix	Liégeois chocolat	Beignet abricot		Grillé aux pommes
LES GOUTERS	Croissant Boulanger Jus d'orange Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Fraise Fruit Lait Pain	Pompon cacao Fruit Yaourt nature et dosette de sucre	Compote de pommes HVE Camembert 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

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : SAC91

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		Pastèque BIO	Melon		Salade de pommes de terre emmental tomates Blé petits pois maïs vinaigrette
PLAT CHAUD	Tajine de légumes aux pois chiches	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Jambon HVE grill au Sirop d'érable <i>Jambon de dinde sauce du jour</i>	Poulet de la paëlla	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
<i>éclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Semoule BIO	Purée de courgettes	Flageolets	Riz paëlla végétarien sans porc	Carottes HVE persillées
	Légumes tajine BIO	Haricots beurre	Haricots plats	Poêlée méditerranéenne	Quinoa
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO			Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Fruit frais HVE Fruit frais second choix	Compote de pommes BIO Compote de pommes banane	Pot de glace vanille chocolat	Churros au chocolat	
LES GOUTERS	Barre de chocolat Compote pomme framboise Lait Pain	Biscuit fourré fraise Jus de pomme Petit suisse sucré	Micropain doux Compote de pommes HVE Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain	Moelleux chocolat Fruit Lait chocolat	Pain au chocolat Boulanger Fruit Yaourt sucré

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 : SAC91

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,...)