

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Œuf dur mayonnaise	Pomelos	Velouté de légumes verts BIO 	Crêpes jambon fromage 	Carottes HVE râpées vinaigrette 
<b>Déclinaison</b>				Salade de pâtes au basilic	
<b>PLAT CHAUD</b>	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Tajine de poisson MSC orange abricots	Roti de dinde sauce barbecue	Nugget's de blé ketchup 
<b>Déclinaison</b>		Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature 	
<b>GARNITURE</b>	Poêlée de butternuts	Riz à la tomate	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc sucré	Cantadou	Cantal	Camembert BIO 	Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO  	Grillé aux pommes



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 : BLBD

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Betteraves maïs BIO vinaigrette 	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Nem aux légumes	Taboulé  
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon HVE sauce oignons 	Paupiette de veau milanaise	Sauté de volaille au caramel	Nugget's de volaille Ketchup
<b>Déclinaison</b>	Croustillant fromager 	Lasagne de légumes (Plat complet) 	Galette de légumes et mozzarella 	Boulettes de blé façon thaï 	Omelette nature 
<b>GARNITURE</b>	Boulgour	Petits pois carottes	Tortis	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt sucré	Edam	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse sucré	Emmental BIO 
<b>DESSERT</b>	Barre bretonne	Compote	Petit beurre biscuit	Cake noix de coco 	Fruit frais BIO  



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 : BLBD

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pomelos	Salade verte, maïs, persil et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage 	Steak haché de boeuf VBF sauce Chili	Gnocchi bolognaises de lentilles 	Crêpe au fromage 	Saucisse knack de volaille
Déclinaison		Omelette nature 			Saucisses knack végétale 
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Riz nature	PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde	Petits pois carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Carré d'as ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré BIO 	Saint paulin
<b>DESSERT</b>	Crème dessert caramel	Compote BIO 	Fruit frais BIO 	Crêpe sucrée et sauce chocolat	Compote



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 : BLBD

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,...)



Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Duo de Choux râpés vinaigrette	Coleslaw HVE	Blé petits pois maïs vinaigrette	Pâté de volaille	Betteraves maïs vinaigrette
<b>Déclinaison</b>				Coleslaw HVE	
<b>PLAT CHAUD</b>	Pizza au fromage 	Colin meunière MSC quartier de citron	Normandin de veau sauce barbecue	Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de dinde au jus
<b>Déclinaison</b>			Omelette nature 		Nugget's de blé 
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Patate douce nature	Carottes BIO à la crème 	Riz et petits légumes	Poêlée maraichère
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Yaourt velouté aux fruits	Chource AOP	Brie pointe BIO 	Vache qui rit BIO 
<b>DESSERT</b>	Compote du jour BIO 	Madeleines	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Paris Brest



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 : BLBD

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade Cantonnaise 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pommes de terre au pesto	Chou blanc au curry mayonnaise 	Velouté de légumes
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratin montagnard 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine	Fricassée de volaille sauce provençale	Sauté de porc HVE Dijonnaise 
<b>Déclinaison</b>		Boulettes de blé façon thaï 	Crêpe au fromage 	Tajine de légumes aux pois chiches 	Croustillant fromager 
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Macaronis HVE	Petits pois BIO 	Semoule HVE	Pommes risolées HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cantadou	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO 	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO 	Beignet chocolat noisette	Fruit frais BIO 	Cocktail de fruits	Cake marbre 



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 : BLBD

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,...)