

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage 	Salade de pâtes vinaigrette et pesto		Concombre HVE vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Poisson meunière MSC sauce tartare	Nugget's de volaille		Normandin de veau sauce barbecue
Déclinaison	Lasagnes ricotta épinards 		Riz cantonais Végétarien 		Curry de choux fleurs et pois chiches 
GARNITURE	Plat complet	Purée de pommes de terre	Riz pilaf		Blé à la provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit	Coulommiers		Edam
DESSERT	Compote de pommes banane	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise		Crème dessert 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 : 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
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore HVE	Concombres tomates et maïs nature	Radis HVE Croc au sel		Salade de penne vinaigrette et pesto
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO 	Nugget's de blé 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou (plat complet) 		Colin meunière MSC
Déclinaison	Couscous végétarien aux pois chiches 				
GARNITURE	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Riz créole BIO 		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Cantafrais		Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT	Mousse chocolat noir	Fruit frais BIO 	Eclair vanille		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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BLBD

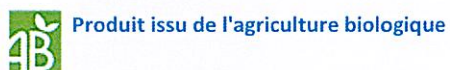
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore HVE	Concombres tomates et maïs nature	Radis HVE Croc au sel		Salade de penne vinaigrette et pesto
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO 	Nugget's de blé 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou (plat complet) 		Colin meunière MSC
Déclinaison	Couscous végétarien aux pois chiches 				
GARNITURE	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Riz créole BIO 		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Cantafrais		Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT	Mousse chocolat noir	Fruit frais BIO 	Eclair vanille		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



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
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore HVE	Concombres tomates et maïs nature	Radis HVE Croc au sel		Salade de penne vinaigrette et pesto
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO 	Nugget's de blé 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou (plat complet) 		Colin meunière MSC
Déclinaison	Couscous végétarien aux pois chiches 				
GARNITURE	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Riz créole BIO 		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Cantafrais		Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT	Mousse chocolat noir	Fruit frais BIO 	Eclair vanille		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



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
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise à la volaille	Tzatziki	Bâtonnière de légumes vinaigrette	Tomates mozzarella basilic	Taboulé 
Déclinaison	Betteraves vinaigrette				
PLAT CHAUD	Jambon de dinde persillade	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Coquillettes bolognaises BIO 	Saucisse de volaille nature	Colin pané MSC
Déclinaison	Croisillon au fromage 		Gratin de coquillettes au cheddar 	Saucisses knack végétale 	
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Courgettes à l'ail	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Petit suisse sucré	Emmental	Petit moulé	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais 	Gaufre au chocolat	Compote de pommes BIO 	Cake marbré 



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

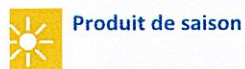
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Code à saisir : 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
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade HVE	Emincé bicolore	Salade de pommes de terre HVE vinaigrette ciboulette	Salade chinoise	Melon HVE
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Croustillant fromager 	Poisson meunière MSC nature	Steak haché VBF dosette de ketchup	Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison			Palet végétarien maraîcher 	Boulettes de blé façon thaï 	
GARNITURE	Pommes sautées	Beignets de brocolis	Farfalles HVE	Nouilles chinoises	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Chantailou	Fondu président	Yaourt sucré BIO 	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Crêpe sucrée	Cake orange 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



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,...)