

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Emincé bicolore BIO 	Salade des champs BIO vinaigrette 	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Friand au fromage 	Céleri rémoulade 
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Nugget's de volaille Ketchup	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Saucisses de volaille aux lentilles	Accras de poisson sauce tartare
<b>Déclinaison</b>	Lasagne de légumes 	Riz créole et curry de pois chiches cocon (Plat complet) 	Galette de blé et lentilles à l'indienne 	Tarte au fromage 	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Haricots verts	Carottes vichy BIO 	Salade verte	Pommes persillées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Kiri crème	Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
<b>DESSERT</b>	Dessert lacté chocolat	Fruit frais BIO 	Cocktail de fruits	Compote	Galette des rois frangipane



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>	Taboulé 	Carottes HVE râpées vinaigrette	Coleslaw HVE	Mâche vinaigrette	Velouté de légumes variés BIO 
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de penne BIO et choux fleurs BIO au Boursin 	Steak haché VBF dosette de ketchup	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes 	Colombo de volaille
<b>Déclinaison</b>	Croustillant fromager 		Galette de légumes et mozzarella 	Blé cantonais Végétarien (Plat complet) 	Colombo d'émincé de pois et blé 
<b>GARNITURE</b>	Epinards branche HVE à la crème	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO 	Riz nature
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré ligueil	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO 	Madeleines	Compote du jour BIO 	Beignet framboise	Compote



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,...)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Pomelos	Velouté de légumes verts BIO 	Crêpes jambon fromage 	Carottes HVE râpées vinaigrette 
Déclinaison				Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD	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 
Déclinaison		Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature 	
GARNITURE	Poêlée de butternuts	Riz à la tomate	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Cantadou	Cantal	Camembert BIO 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	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,...)