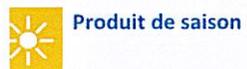


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise	Velouté de potiron	Endives Crouton	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Salade BIO hollandaise 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de volaille nature	Boulette de bœuf bourguignonne	Mouclade à la crème et curry	Rôti de dinde sauce normande
Déclinaison	Lasagnes ricotta épinards 	Curry de lentilles et butternut 	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales 		Oeufs durs sauce crème 
GARNITURE	Salade verte	Poêlée de butternuts / Plat complet	Poêlée campagnarde	Coquillettes	Riz pilaf BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert BIO 	Vache picon	Edam	St Moret
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Crème dessert praliné	Compote de pommes banane	Galette des rois frangipane



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien



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

Betteraves BIO vinaigrette 

Taboulé 

Velouté de patate douce

Coquillettes à la parisienne
Emincé bicolore BIO 

Carottes râpées BIO vinaigrette  

PLAT CHAUD

Jambon HVE sauce charcutière 

Crêpe au fromage 

Escalope de volaille à la crème
Tarte à l'italienne 

Cordon bleu de volaille
Purée au fromage façon Aligot 

Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto

GARNITURE

Frites au four

Ratatouille BIO 

Coquillettes

Haricots verts BIO 

Semoule

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre mélange

Vache picon

Chanteneige

Emmental BIO 

Cantadou

DESSERT

Liégeois vanille

Compote de pommes HVE

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO  

Brownie

 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	Pommes de terre au thon	Oeuf dur sauce cocktail	Salade suisse	Velouté de légumes verts BIO 	Choux fleurs mimosa
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Emincé de volaille à l'aigre douce	Tajine de poisson MSC	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO 	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Omelette fines herbes 			
GARNITURE	Petits pois BIO 	Beignets de brocolis	Semoule HVE	Garniture plat complet	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Mimolette	Chanteneige	Camembert BIO 	Comte AOP
DESSERT	Yaourt sucré	Crème dessert vanille	Donut's	Yaourt aromatisé	Cake 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

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

Code à saisir : BLBD

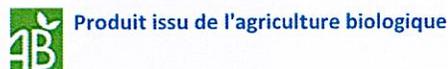
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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	Salade marco polo	Haricots verts emmental vinaigrette	Rillettes 	Céleri rémoulade 	Bâtonnière de légumes mayonnaise
Déclinaison			Salade sojanade		
PLAT CHAUD	Paupiette de veau charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Blanquette de volaille	Riz BIO cantonais Végétarien 	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Marmite de poisson sauce crustacés	Tarte à l'italienne 		
GARNITURE	Haricots beurre / Plat complet	Pommes vapeur	Purée de céleri / Plat complet	PLAT COMPLET	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Petit moulé	Saint paulin BIO 	Vache picon	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Génoise chocolat	Cake citron Pavot	Mousse chocolat au lait



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	Salade de pommes de terre rémoulade	Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette	Boullgour au thon	Carottes râpées au cumin Vinaigrette	Carottes cuites vinaigrette au cumin
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Cassoulet 	Croque monsieur 	Poisson meunière nature	Dos de colin MSC sauce tomate
Déclinaison		Omelette nature 	Croc veggie fromage 		
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET / Salsifis à la tomates	Salade verte	Riz créole BIO 	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert	Edam	Saint paulin	Emmental
DESSERT	Abricots au sirop	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Cake banane coco	Crêpe sucrée

 **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,...)