

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées HVE au cumin Vinaigrette	Haricots verts et maïs BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Pâté de Volaille sans porc	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison				Céleri rémoulade 	
PLAT CHAUD	Lasagne au saumon	Cordon bleu de volaille	Gratin de poisson dieppoise	Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour	Paupiette de veau sauce barbecue
Déclinaison		Croustillant fromager 			Boulettes de soja 
GARNITURE	Salade verte	Farfalles	Riz créole BIO 	Ratatouille BIO 	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 	Coulommiers	Mimolette	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote	Poire au sirop	Cocktail de fruits	Cake au citron 



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	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Haricots verts vinaigrette	Taboulé 	Champignons à la crème 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chipolatas nature 		Nugget's de poisson sauce tartare	Jambon de dinde sauce barbecue	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison	Lasagne de légumes Plat complet 			Omelette nature 	
GARNITURE	Purée de pommes de terre		Riz créole BIO 	Carottes vichy	Macaronis
PRODUIT LAITIER	Chanteneige		Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre
DESSERT	Crème dessert chocolat		Compote	Fruit frais BIO 	Cake façon pain d'épices 



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	Salade de pâtes aux légumes nature	Choux rouges BIO vinaigrette 	Carottes râpées BIO à l'orange 	Choux fleurs mimosa
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Cordon bleu de volaille	Cassoulet 	Boulettes de boeuf VBF au jus	Poisson meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Croustillant fromager 	Croustillant fromager / Fondue de poireaux 	Galette de quinoa nature 	
GARNITURE	Plat complet	Purée de potimarron	Plat complet	Semoule HVE	Pommes risolées
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Emmental	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Brie pointe
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Cake pépites de chocolat	Fruit frais BIO 
 Produit de saison		 Plat contenant du porc		 LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : BLBD	
 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	Coleslaw HVE	Salade du Puy	Céleri BIO rémoulade 	Macédoine mayonnaise	Petits pois à la fêta
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Crêpinette de porc aux herbes 	Hachis parmentier 	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison	Galette de blé et lentilles à l'indienne 		Omelette nature 	Hachis parmentier de lentilles corail 	
GARNITURE	Purée de haricots verts	PLAT COMPLET	Boulgour	Salade verte	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Carré frais 1/2 sel	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé BIO 	Tomme noire
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Pomme cuite nature	Compote	Flan parisien



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,...)