

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE Déclinaison	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre rémoulade BIO	Taboulé	Potage de légumes et pommes de terre BIO	Haricots verts vinaigrette
PLAT CHAUD Déclinaison	Navarin de volaille Poêlée de flageolets et légumes (Plat complet)	Omelette nature	Carbonara de volaille Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage (Plat complet)	Risotto crémeux aux petits pois	Brandade de poisson MSC
GARNITURE	Flageolets BIO	Carottes HVE persillées	Farfalles	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt sucré	Gouda	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Beignet framboise	Tarte citron	Fruit frais BIO	Mousse citron

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	Taboulé	Coleslaw	Bâtonnière de légumes vinaigrette	Accras de morue	Coquillettes BIO à la parisienne
Déclinaison					Choux rouges et raisins vinaigrette
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon blanc HVE froid	Curry de courgettes poivrons	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Déclinaison	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Cassiolette de moules et poireaux à la crème	Jambon de dinde sauce du jour		
GARNITURE	PLAT COMPLET	Semoule	Purée de pommes de terre BIO	Riz créole BIO	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Brie pointe BIO	Gouda AOP	Carré ligueil	Edam
DESSERT	Riz au lait	Liégeois vanille	Fruit frais	Chou à la vanille	Crème dessert caramel

- 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 de haricots blancs au basilic	Emincé de chou et carottes vinaigrette 	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable	Velouté de tomates
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Tajine de Boulettes de soja 	Colin meunière MSC	Colombo de porc HVE  Tarte au fromage 	Merguez grillées nature Tajine de légumes aux pois chiches 	Gratin de poisson dieppoise
Déclinaison					
GARNITURE	Semoule HVE	Farfalles	Salsifis à la tomate / Salade verte	Légumes du tajine 	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Kiri crème	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat noir	Ile flottante crème anglaise	Pancake sauce chocolat	Flan nappé caramel



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 et raisins secs vinaigrette 	Pâté de campagne cornichons 	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre façon piémontaise	Riz au thon mayonnaise
Déclinaison		Macédoine mayonnaise BIO 			
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Cari de volaille	Paleron de boeuf à l'ancienne	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison	Omelette nature 		Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet) 	Colombo de lentilles et riz (plat complet) 	Nugget's de blé 
GARNITURE	Haricots beurre HVE provençale	Semoule HVE	Riz créole	Purée de pommes de terre BIO 	Carottes HVE aux épices
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Chantailou	Gouda AOP	Petit suisse sucré
DESSERT	Génoise nature	Fruit frais BIO 	Poire au sirop sauce chocolat	Cake au citron 	Fruit frais BIO 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Produit 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	Taboulé	Coquillettes à la parisienne (volaille)	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre	Taboulé 
Déclinaison		Betteraves HVE vinaigrette			
PLAT CHAUD	Gratin de poisson au fromage MSC	Jambon grill HVE 	Paupiette de veau forestière	Gratin de pommes de terre soissonnaise 	Poisson meunière MSC nature
Déclinaison		Risotto crémeux aux petits pois 	Croisillon dubarry 		
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Riz créole / Plat complet	Courgettes sautées	PLAT COMPLET	Poêlée de légumes aux fèves
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Carré d'as ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Fraidou	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Gaufre au sucre

 **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,...)

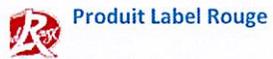
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Carottes râpées vinaigrette	Riz au surimi	Salade verte croûtons et fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	Saucisse de Toulouse BIO 	Steak haché pièce BIO nature 	Roti de dinde à la crème	Brandade BIO de poisson 
Déclinaison		Nugget's de blé 	Tarte aux légumes 	Rostis de légumes 	
GARNITURE	Boulgour	Carottes persillées	Pommes boulangères	Farfalles HVE	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Crème dessert chocolat	Mousse citron	Beignet framboise	Fruit frais BIO 	Cake noix de coco



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,...)