

| | 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 | Cassolette 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

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

 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 | 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




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,...)