















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Coleslaw BIO  	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade verte BIO 	Velouté de potiron 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Colombo d'émincé de pois et blé 	Tarte aux légumes 	Poulet rôti au jus	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Déclinaison	Croustillant fromager			Carbonara de légumes et champignons 	
GARNITURE	Petits pois HVE	Riz pilaf	Salade verte	Purée de panais	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Tartare aux noix	Saint paulin	Brie pointe BIO 	Yaourt brassé nature	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Compote pomme vanille	Crème dessert praliné



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		Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Lasagnes ricotta épinards	Nugget's de poisson	Jambon de dinde sauce du jour	Dos de colin MSC sauce basquaise
Déclinaison				Pané de blé épinard fromage	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Boulgour	Lentilles cuisinées	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Edam	Tartare ail et fines herbes	Gouda
DESSERT		Compote pomme vanille	Fruit frais	Fruit frais BIO	Paris Brest



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	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pomelos sucre	Pommes de terre façon piémontaise	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Bâtonnets de Mozzarella pané	Velouté de potiron 
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Couscous végétarien aux pois chiches 	Escalope de volaille LABEL ROUGE en sauce  Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Lasagne au saumon	Cheeseburger VBF	Dos de colin MSC thym citron
Déclinaison				Galette de légumes	
<b>GARNITURE</b>	Semoule HVE	Petits pois	PLAT COMPLET	Pommes sautées	Farfalles HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Chanteneige	Saint paulin	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse sucré	Camembert BIO 
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Carotte cake orange cannelle	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](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,...)