

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Radis HVE Croc au sel 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Dos de colin sauce tomate
GARNITURE	Petits pois BIO 	Lentilles	Semoule BIO 	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Brie pointe	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes banane	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais 	Cake marbré 



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 : NOIEC

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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade suisse 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD	Pates mexicaines BIO 	Boulettes de boeuf sauce barbecue	Jambon HVE à l'échalote 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
GARNITURE	PLAT COMPLET	Pommes rissolées	Flageolets	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Brie pointe BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Pomme cuite nature



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 : NOIEC

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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates BIO 	Salami cornichons 		
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés 	Sauté de volaille aux pommes		
GARNITURE	Haricots plats Quinoa	Purée de carottes BIO 		
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO Fromage blanc aux fruit BIO 	Petit suisse sucré		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Ananas au sirop		



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 : NOIEC

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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte aux poireaux 	Salade de pois chiches vinaigrette	Bâtonnets de Mozzarella pané	Concombre BIO en dès vinaigrette 
PLAT CHAUD	Emincé de volaille sauce du jour	Crêpe au fromage 	Cannellonis bolognaises	Colin meunière MSC quartier de citron
GARNITURE	Pommes rissolées	Haricots verts BIO 	PLAT COMPLET	Ratatouille BIO / Boulgour BIO 
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Gouda	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO 	Cake à la mascarpone 	Compote de pommes banane



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 : NOIEC

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,...)