

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>					
Déclinaison sans viande					
<b>GARNITURE</b>					
<b>GARNITURE</b>					
<b>PRODUIT LAITIER</b>					
<b>DESSERT</b>					
<b>LES GOÛTERS</b>					



Produit de saison



Elaborées dans nos cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont françaises



Plat contenant du porc













Plat végétarien

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

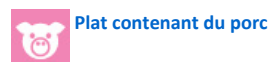
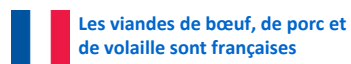
code à saisir : Luz95

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Friand au fromage 		Velouté de légumes variés BIO 	
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Colin meunière MSC	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Steak haché au jus	Rôti de dinde sauce normande
Déclinaison sans viande			Omelette nature 	Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou 	Dos de colin MSC à l'américaine 
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Poêlée de butternuts et panais	Pâtes	Riz créole	Haricots verts
<b>GARNITURE</b>				PLAT COMPLET	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré d'as ail et fines herbes		Emmental		Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat	Dessert lacté chocolat	Compote de pommes HVE	Galette des rois frangipane
<b>LES GOÛTERS</b>	Moelleux chocolat  Lait  Fruit 	Pain  Confiture fraise  Fruit 	Moelleux citron  Lait  Compote	Pain au lait  Barre de chocolat  Fromage blanc sucré	Briochette pépite de chocolat  Lait chocolat  Yaourt sucré



Elaborées dans nos cuisine










**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

code à saisir : Luz95

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Velouté de poireaux	
<b>Déclinaison sans viande</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Steak haché BIO et dosette de ketchup 	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Colombo de porc HVE 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE mirepoix de pommes	Rostis de légumes 
<b>Déclinaison sans viande</b>	Boulettes de soja au jus 		Omelette nature 	Croustillant fromager 	
<b>GARNITURE</b>	Pâtes	Riz créole	Patate douce nature	Purée de pommes de terre	Semoule HVE
<b>GARNITURE</b>					
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tartare nature	Emmental	Morbier		Cantadou
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Compote de pommes coing	Yaourt velouté aux fruits	Gâteau au chocolat	Fruit frais 
<b>LES GOÛTERS</b>	Moelleux chocolat  Lait  Fruit	Pain  Confiture fraise  Yaourt aromatisé	Moelleux citron  Lait  Fruit	Briochette pépite de chocolat  Lait chocolat  Fruit	Pain  Barre de chocolat  Fruit



Produit de saison



Elaborées dans nos cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien








La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grève...)

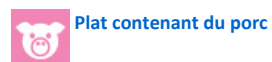
**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

code à saisir : Luz95

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Velouté de légumes	
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Pilons de poulet basquaise	Omelette fines herbes 	Steak haché au jus	Rôti de porc au miel 	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans viande	Nugget's de blé 		Tajine de Boulettes de soja 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	
<b>GARNITURE</b>	Petits pois	Beignets de brocolis	Semoule HVE	Haricots verts	Pommes rissoles HVE
<b>GARNITURE</b>				PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie pointe	Gouda	Cantal		Camembert BIO 
<b>DESSERT</b>	Compote pomme vanille	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Tarte aux pommes
<b>LES GOÛTERS</b>	Pain  Fraidou  Jus d'ananas	Madeleines  Yaourt aromatisé  Fruit	Brioche tranchée  Pâte à tartiner sans huile de palme  Compote	Pain  Miel  Lait chocolat	Moelleux nature  Yaourt sucré  Fruit












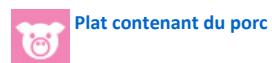
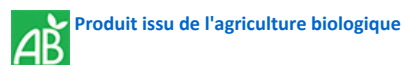
**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

code à saisir : Luz95

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					Velouté de potiron
<b>Déclinaison sans viande</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Paupiette de veau charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Sauté de boeuf VBF milanaise	Riz BIO cantonnais Végétarien 	Chipolatas nature
<b>Déclinaison sans viande</b>	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Marmite de poisson sauce crustacés	Omelette nature 		Croisillon au fromage 
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre	Pommes vapeur quartier HVE	Lentilles	PLAT COMPLET	Purée de carottes BIO 
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET				
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Mimolette	Petit moulé	Saint paulin	Bûchette de chèvre	
<b>DESSERT</b>	Yaourt sucré BIO 	Liégeois vanille	Yaourt sucré	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait
<b>LES GOÛTERS</b>	Cake marbré  Lait  Fruit 	Pain  Confiture Abricot  Compote	Pain au lait  Pâte à tartiner sans huile de palme  Jus de pomme	Pain  Barre de chocolat  Lait	Moelleux citron  Lait chocolat  Fruit 



**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

code à saisir : Luz95

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**