

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo BIO 	Betteraves HVE vinaigrette	Taboulé	Melon d'eau vert ou jaune	Mousse de foie HVE
déclinaison sans viande	Salade Marco Polo BIO 	Betteraves HVE vinaigrette	Taboulé	Melon d'eau vert ou jaune	Carottes HVE râpées vinaigrette
PLAT CHAUD	Boulettes de veau sauce romarin	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Tarte aux légumes 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage 	Dos de colin MSC sauce crème
déclinaison sans viande	Boulettes de soja 	Nugget's de blé 	Tarte aux légumes 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage 	Dos de colin MSC sauce crème
GARNITURE	Haricots verts HVE	Frites au four	Salade verte	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Petit moulé	Emmental BIO 	Carré d'as ail et fines herbes	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Nectarine Fraiche	Crème dessert vanille BIO 	Gâteau au yaourt	Banane RUP
GOÛTER	Madeleine Yaourt aromatisé Cocktail de fruits coupelle	Palet breton Fromage blanc sucré Compote de pommes HVE	Biscuits Petit Brun Lait litre goûters Banane RUP	Pain Pâte à tartiner 20gr Goûter Jus Multifruit	Cake pépites de chocolat Petit suisse aux fruits Pomme

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

code à saisir : LCES41

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur et dosette mayonnaise	Rillettes	Gaspacho	Concombre BIO vinaigrette
Déclinaison sans viande		Œuf dur et dosette mayonnaise	Pastèque	Gaspacho	Concombre BIO vinaigrette
PLAT CHAUD		Aiguillettes de blé panées	Haché au boeuf VBF nature	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Colin pané MSC
Déclinaison sans viande		Aiguillettes de blé panées	Falafels de pois chiche	Filet de Poisson MSC persillé	Colin pané MSC
GARNITURE		Purée de pommes de terre	Petits pois BIO	Lentilles	Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER		Brie pointe	Chanteneige BIO	Bûchette de chèvre BIO	Fraidou
DESSERT		Compote de pommes HVE	Nectarine Fraiche	Kiwi	Crème dessert chocolat BIO
GOÛTER		Brioche tranchée Pâte à tartiner 20gr Goûter Fromage blanc sucré	Biscuits BN Chocolat paquet individuel de 2 pièces Petit suisse aux fruits Jus de pomme goûters	Pain Petit moulé Pomme	Gâteau au yaourt Yaourt sucré Jus Multifruit

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

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

code à saisir : LCES41

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Saucisson ail 	Macédoine mayonnaise BIO 	Ensalada tomate y queso	Melon HVE 
déclinaison sans viande	Taboulé 	Chou blanc HVE au fromage	Macédoine mayonnaise BIO 	Ensalada tomate y queso	Melon HVE 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Dos de Colin MSC à la crème de curry	Tomates farcies au jus (sans porc)	Chili con carne BIO 	Couscous boulettes de soja 
déclinaison sans viande	Croustillant fromager 	Dos de Colin MSC à la crème de curry	Pané de sarrasin 	Filet de poisson à la bordelaise	Couscous boulettes de soja 
GARNITURE	Haricots beurre provençale	Poêlée de courgettes BIO 	Pommes vapeur quartier HVE	Riz nature	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Camembert	Vache qui rit BIO 	Galette bretonne	Chantaillou	Bûchette de chèvre BIO 
DESSERT	Orange	Dessert lacté vanille	Yaourt sucré BIO 	Churros au chocolat	Fraises fraiches
GOÛTER	Pain Confiture coupelle 30gr Goûter Petit suisse sucré	Biscuits Petit Brun Lait litre goûters Banane RUP	Cake marbré Yaourt aromatisé Compote de pommes HVE	Barre bretonne Fromage blanc sucré Jus de pomme goûters	Petit fourré au chocolat Petit suisse aux fruits Compote de pêche coupelle



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Nouveauté



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

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

code à saisir : LCES41

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Tomate maïs et fromage	Melon HVE 	Concombre HVE bulgare	Salade de blé aux p'tits légumes
déclinaison sans viande	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Tomate maïs et fromage	Melon HVE 	Concombre HVE bulgare	Salade de blé aux p'tits légumes
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Lasagne de légumes Plat complet 	Jambon blanc HVE froid 	Poulet paëlla NOUVELLE AGRICULTURE	Colombo de poisson
déclinaison sans viande	Pané de blé épinard fromage 	Lasagne de légumes Plat complet 	Nugget's de blé 	Boulettes de soja 	Colombo de poisson
GARNITURE	Purée de brocolis BIO 	Salade verte	Salade de pommes de terre façon piémontaise 	Riz paëlla végétarien sans porc	Haricots beurre HVE
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO 	Carré d'as ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Gouda BIO 	Samos
DESSERT	Liégeois vanille	Kiwi	Compote de pommes banane	Flan pâtissier 	Banane RUP
GOÛTER	Gaufre au sucre Yaourt aromatisé Pomme	Carré aux pommes 40 gr Petit suisse sucré Compote de pommes banane	Pain Vache qui rit Jus Multifruit	Pain au lait Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Fromage blanc aromatisé aux fruits	Palmier Yaourt sucré Compote pomme fraise

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat contenant du porc**

 **Nouveauté**



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

code à saisir : LCES41

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.