







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes HVE râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Choux rouges HVE vinaigrette
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre au reblochon 	Paupiette de veau sauce barbecue	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï 	Gratin de coquillettes au cheddar 	Omelette nature 
GARNITURE	Salade verte	Pommes dauphines	Coquillettes BIO  PLAT COMPLET	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Tomme noire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat	Compote	Cake aux poires



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 : GOU

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	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Cervelas nature 	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison		Salade de riz, maïs petit pois vinaigrette		
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Colombo de porc HVE 	Cordon bleu de volaille	Chipolatas grillées + dosette de ketchup 
Déclinaison		Colombo d'émincé de pois et blé 	Boulettes de blé façon thaï 	Gratin de coquillettes au maroilles 
GARNITURE	Frites au four	Carottes vichy BIO 	Farfalles	Petits pois PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit BIO 	Yaourt sucré	Camembert BIO 	Mimolette
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Cake rhubarbe



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien












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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

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	Crêpe au fromage 	Chou blanc HVE au fromage	Friand au fromage 	Salade suisse
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Torsades bolovégé aux lentilles 	Hachis parmentier BIO 	Beignets au calamar nature
Déclinaison			Hachis parmentier de lentilles corail 	
GARNITURE	Riz à la tomate	PLAT COMPLET	Salade verte BIO 	Epinards BIO à la crème 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Croc'lait BIO 	Petit suisse sucré
DESSERT	Tarte aux pommes	Liégeois chocolat	Madeleines	Cake au citron



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien















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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

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	Radis HVE Croc au sel 	Mortadelle 	Coquillettes à la parisienne (volaille)	Duo de Saucissons 
Déclinaison		Lentilles BIO échalotes 	Oeuf dur mayonnaise épicée 	Carottes râpées BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD	Paupiette de veau au jus	Raviolinis épinards sauce tomate BIO 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Tarte aux poireaux 
Déclinaison	Nugget's de blé 		Galette de légumes et mozzarella 	
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	PLAT COMPLET	Pommes dauphines	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO 	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Vache qui rit
DESSERT	Pomme au caramel	Flan parisien	Fruit frais 	Crème dessert vanille



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : GOU

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,...)