

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du Puy	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Emincé bicolore	Velpouté de poireaux
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Minis camemberts panés 	Poulet rôti au jus	Hachis parmentier	Pavé de poisson blanc sauce thym citron
Déclinaison				
GARNITURE	Epinards béchamel	Petits pois	Salade verte	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé et dosette de sucre	Saint nectaire	Tomme noire	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Fruit frais 	Paris Brest	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais 



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	Velouté de carottes	Salade pommes de terre emmental tomates	Tarte à l'oignon 	Choux rouges et raisins vinaigrette
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse 	Omelette nature 	Bœuf bourguignon	Brandade au potimarron
Déclinaison				
GARNITURE	Lentilles	Haricots verts / Pommes rissolées	Carottes persillées	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brebicrème	Emmental	Chaurce	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Gâteau mangue chocolat 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Produit élaboré sur 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 : LEVAU

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 râpées vinaigrette 	Rillettes cornichons 	Velouté de potiron	Accras de morue
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Lasagne bolognaise VBF	Dos de colin velouté petits légumes	Couscous végétarien aux pois chiches	Poulet au chorizo 
Déclinaison				
GARNITURE	Salade verte	Haricots verts	Semoule	Riz à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yourt nature et dosette de sucre	Saint nectaire	Bûchette de chèvre mélange	Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit 	Fruit 	Pao de Lo 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Produit élaboré sur 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 : LEVAU

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	Velouté de légumes variés BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette	Chou blanc BIO au fromage 	Rosette HVE nature
Déclinaison				Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD	Paupiette de veau forestière	Tajine de volaille à l'orange	Gratin montagnard 	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison				
GARNITURE	Pommes rissolées	Légumes du tajine BIO / Semoule BIO 	Salade verte BIO 	Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Emmental BIO 	Saint Paulin BIO 	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes banane	Liégeois chocolat BIO 	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Beignet aux pommes

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Produit élaboré sur 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 : LEVAU

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,...)