

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté de carottes	Terrine de saumon sauce cocktail	Tarte au poireau
Déclinaison				
PLAT CHAUD		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Boulettes de veau sauce romarin	Dos de colin sauce provencale
Déclinaison				
GARNITURE		PLAT COMPLET	Pommes dauphines	Riz et petits légumes
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Bleu de Bresse
DESSERT		Compote de pêche	Moelleux au chocolat	Fruit frais BIO 



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

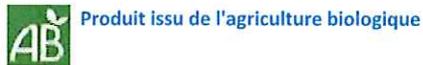
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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	Salade de pommes de terre BIO strasbourgeoise 	Carottes râpées vinaigrette 	Coleslaw BIO 	Salade BIO hollandaise 
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Oeufs durs sauce mornay 	Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage BIO 	Escalope de volaille au jus	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison				
GARNITURE	Haricots verts BIO 	PLAT COMPLET	Lentilles	Ratatouille BIO / Semoule BIO aux épices 
PRODUIT LAITIER	Gouda BIO 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Camembert portion individuelle	Vache picon
DESSERT	Ananas au sirop	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Cake citron Pavot 



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,...)