







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Médaille de surimi mayonnaise
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Steak haché au jus	Dos de colin sauce tomate
Déclinaison				
GARNITURE	Petits pois BIO 	Lentilles	Semoule BIO / Légumes couscous BIO 	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Brie pointe	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes banane	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais 	Cake marbré 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Produit élaboré sur 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 : 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 BIO vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade suisse	Taboulé BIO 
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Pâtes mexicaines	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Jambon HVE à l'échalote 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison				
GARNITURE	(Plat complet)	Pommes rissolées	Flageolets	Haricots verts BIO / Boulgour 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie pointe BIO 	Petit suisse sucré	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO / Crème dessert chocolat  	Fruit frais 	Pomme cuite nature 



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 emmental tomates BIO 	Salami cornichons 		
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés 	Sauté de volaille aux pommes		
Déclinaison				
GARNITURE	Haricots plats / Quinoa	Purée de carottes BIO 		
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Petit suisse sucré		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Ananas au sirop		



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 croquante	Œuf dur mayonnaise	Tomates mozzarella basilic	Concombre BIO en dès vinaigrette
Déclinaison				
PLAT CHAUD	Emincé de volaille nature	Haché de veau sauce du jour	Lasagnes ricotta épinards	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison				
GARNITURE	Pommes rissolées	Haricots verts BIO	PLAT COMPLET	Ratatouille BIO / Boulgour BIO
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Gouda	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Brie
DESSERT	Compote de pêche	Fruit frais BIO	Cake à la mascarpone	Liégeois vanille



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Produit élaboré sur 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 : 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,...)