

LUNDI **MARDI** **JEUDI** **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Melon HVE



Concombre HVE bulgare



Crêpe au fromage



Déclinaison

PLAT CHAUD

Lasagnes bolognaises
VBF

Poulet rôti au jus

Boulettes d'agneau sauce
provençale

Colin pané MSC

Déclinaison

Lasagne de légumes



Chili Végétarien aux
haricots rouges



Boulettes de blé façon
thaï



GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz créole

Haricots verts BIO



Petits pois carottes

PRODUIT LAITIER

Chanteneige

Emmental BIO



DESSERT

Fruit frais



Gâteau au yaourt



Fruit frais BIO



Produit de saison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge

CLIC & MIAM!

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

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

Code à saisir : CSM

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

Pépinettes maïs et tomates

Melon

Macédoine à la parisienne HVE

Pastèque BIO



Déclinaison

PLAT CHAUD

Chipolatas nature



Dos de Colin MSC à la crème de curry

Hachis parmentier VBF

Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus

Déclinaison

Riz cantonais Végétarien



Hachis crécy végétarien



Nugget's de blé



GARNITURE

Gratin dauphinois

Ratatouille

Plat complet

Boulgour

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

DESSERT

Fruit frais



Flan parisien

Crème dessert vanille

Produit de saison

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Préparé dans notre cuisine

Produit Label Rouge

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

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



Tomates mozzarella
vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

Déclinaison

PLAT CHAUD

Cordon bleu de volaille

Marmite de Colin MSC
Alsacienne

Tortellonis provençale
sauce tomate BIO



Pizza au fromage



Déclinaison

Croustillant fromager



GARNITURE

Poêlée de butternuts
et carottes

Pommes rissolées

Plat complet

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Croc'lait BIO



DESSERT

Fruit frais



Cake aux pommes

Fruit frais



CLIC & MIAM!

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

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

Code à saisir : CSM

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 | Melon  | | | |
| Déclinaison | | | | |
| PLAT CHAUD | Saucisse de Toulouse HVE grillée  | Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'ancienne | Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron | Haché au boeuf VBF sauce tomate |
| Déclinaison | Saucisses knack végétale  | Omelette nature  | | Palet végétarien maraîcher  |
| GARNITURE | Purée de pommes de terre | Petits pois BIO  | Beignets de brocolis | Haricots verts |
| PRODUIT LAITIER | | Fondu président | Petit suisse sucré | Camembert |
| DESSERT | Liégeois chocolat | Fruit frais  | Gaufre au sucre | Fruit frais  |



Produit de saison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

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

| | | | | |
|--------------------|--|-----------------------|------------------------|--|
| | | Croisillon au fromage | Betteraves vinaigrette | |
| Déclinaison | | | | |

PLAT CHAUD

| | | | | |
|--------------------|---|--|--|--|
| | Poulet rôti nature | Paupiette de veau forestière | Palette de porc aux lentilles | Quenelles de volaille financière |
| Déclinaison | Omelette nature  | Gratin de légumes au chèvre (PLAT COMPLET)  | Gratin de butternut et lentilles au curry et fromage | Galette de blé et lentilles à l'indienne  |

GARNITURE

| | | | | |
|--|------------|-----------------|--------------|-------------------|
| | Riz créole | Haricots beurre | PLAT COMPLET | Purée de carottes |
|--|------------|-----------------|--------------|-------------------|

PRODUIT LAITIER

| | | | | |
|--|--------------|--|--------|-------------------------|
| | Yaourt sucré | | Cantal | Petit suisse aux fruits |
|--|--------------|--|--------|-------------------------|

DESSERT

| | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|
| | Fruit frais  | Fruit frais BIO   | | Beignet aux pommes |
|--|---|---|--|--------------------|



Produit de saison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge

CLIC & MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

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,...)