

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade suisse	Rillettes de sardine			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Curry de volaille coco	Raviolis épinards sauce tomate BIO 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Boeuf braisé VBF Stroganoff
Déclinaison		Emincé de pois et blé sauce du jour 			Galette de légumes et mozzarella 
GARNITURE	Epinards BIO à la crème  Coquillettes	Semoule HVE Beignets de choux fleurs	PLAT COMPLET	Haricots verts Ail et persil Blé pilaf	Pommes dauphines Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER			Tomme noire	Fromage blanc sucré	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Paris Brest	Petit suisse aux fruits	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Cake chocolat pépites de chocolat
LES GOUTERS	Fruit  Edam Pain	Barre de chocolat Fruit  Lait Pain au lait	Palmiers Jus de pomme Yaourt aromatisé	Galette St Michel Compote Lait Fraise	Pompon cacao Fruit  Lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans 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 : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette 		Salade maïs, iceberg sauce blanche	
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Cordon bleu de volaille	Lasagne de légumes 	Poisson meunière MSC quartier de citron	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne
Déclinaison		Colin pané MSC quartier de citron			Omelette nature 
GARNITURE		Purée de potiron	Salade verte	Petits pois Pommes vapeur quartier	Carottes BIO à la crème  Riz nature
PRODUIT LAITIER			Mimolette		Edam
DESSERT		Crème dessert vanille	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS		Confiture abricot Compote Petit suisse sucré	Madeleine Jus d'ananas Petit suisse sucré	Pâte à tartiner Compote Lait chocolat Pain au lait	Barre bretonne Fruit goûter  Yaourt aromatisé



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans 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 : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre BIO nature  		Carottes râpées BIO vinaigrette 		Salade verte croûtons et fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Brandade BIO de poisson 	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Dos de colin MSC sauce basquaise	Omelette nature 
Déclinaison		Accras de poisson sauce tartare	Colin meunière MSC quartier de citron		
GARNITURE	Salade verte	Beignets de brocolis	Légumes du tajine	Coquillettes	Frites au four
PRODUIT LAITIER		Pommes lamelles persillées	Semoule HVE	Haricots verts BIO 	
DESSERT		Tomme noire		Emmental BIO 	
LES GOUTERS	Petit suisse aux fruits BIO 	Fruit frais BIO  	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais BIO  	Cake noix de coco
	Biscuits fourrés fraise	Moelleux nature	Fruit goûter 	Carré cacao	Palmiers
	Fruit goûter 	Jus d'orange	Vache qui rit	Compote	Fruit goûter 
	Lait	Yaourt aromatisé	Pain	Lait Fraise	Lait chocolat



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 : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise		Concombre HVE vinaigrette		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Chili con carne BIO 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Sauté d'agneau au curry
Déclinaison		Chili Végétarien aux haricots rouges 	Mouclade à la crème et curry		Croustillant fromager 
GARNITURE	Salade verte	Riz créole BIO 	Frites au four	Epinards BIO béchamel  Pommes vapeur quartier 	Macaronis BIO  Poêlée maraichère
PRODUIT LAITIER		Edam BIO 		Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruit frais BIO  	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO  	Brownie
LES GOUTERS	Brioche / Confiture fraise Fruit  Lait briquette	Madelon chocolat Jus multi fruits briquette Yaourt aromatisé	Biscuits fourrés vanille Fruit  Petit suisse sucré	Pain au lait / Confiture abricot Compote Lait chocolat briquette	Moelleux fraise Fruit  Fromage blanc sucré



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans 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 : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw HVE		Taboulé  		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC tomate cerise épinards	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de porc HVE dijonnaise 	Tortellonis provençale sauce tomate BIO  	
Déclinaison		Boulettes de blé façon thaï 	Emincé de pois et blé au jus 		
GARNITURE	Gratin de choux fleurs cheddar Pommes de terre lamelle	Semoule HVE Beignets de brocolis	Navarin de légumes	PLAT COMPLET	
PRODUIT LAITIER		Vache qui rit		Saint paulin	
DESSERT	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	
LES GOUTERS	Barre de chocolat Fruit  Lait Pain au lait	Fruit  Gouda Pain de mie	Pâte à tartiner Compote Lait Brioche	Pompon cacao Jus multi fruits Yaourt aromatisé	



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans 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 : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)