











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées vinaigrette		Velouté de légumes	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC thym citron	Pot au feu VBF (plat complet)	Saute de porc HVE sauce du jour 	Poulet rôti au jus	Hachis parmentier de lentilles corail (plat complet) 
Déclinaison		Palet végétarien à l'italienne 	Colombo de haricots rouges et légumes (plat complet) 	Pavé de poisson à l'emmental	
GARNITURE	Farfalles HVE Brocolis béchamel	PLAT COMPLET Gratin dauphinois + Haricots verts BIO 	Haricots blancs à la tomate PLAT COMPLET	Beignets de choux fleurs	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Mimolette		Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais BIO  	Eclair vanille	Fruit frais BIO 	Fromage blanc aux fruits BIO 	Compote de pommes banane
LES GOUTERS	Biscuit fourré fraise Jus d'orange briquette Yaourt sucré	Confiture Abricot Compote de pommes coing Lait chocolat briquette Pain	Palmiers Jus multi fruits briquette Yaourt aromatisé	Sirop de Grenadine Emmental portion Pain	Palet breton Jus d'orange briquette 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](http://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

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	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Rôti de veau à l'estragon	Marengo de volaille	Dos de Colin MSC à la crème de curry	Sauté d'agneau sauce grand mère	Pâtes gnocchetti aux pois cassés BIO à la mexicaine 
<b>Déclinaison</b>	Nugget's de blé sauce tartare 	Omelette nature 		Tajine de Boulettes de soja 	
<b>GARNITURE</b>	Bâtonnière de légumes carottes jaunes Tagliatelles	Salade verte Purée de potimarron	Julienne de légumes Riz créole	Semoule HVE Ratatouille	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie pointe BIO 	Tomme noire			
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Tarte normande	Crème dessert praliné	Semoule au lait
<b>LES GOUTERS</b>	Pain / Barre de chocolat Fruit  Lait chocolat	Pain / Pâte à tartiner Jus de raisin Fromage blanc sucré	Carré abricot Sirop de fraise Petit suisse aux fruits	Pain / Micropain doux Jus d'ananas Yaourt sucré	Madeleines Compote de pommes HVE Lait



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](http://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

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				Salade verte et mimolette	Choux rouges BIO et raisins vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Médaille de chèvre pané	Carbonara de volaille BIO 	Boulettes de veau sauce paprika	Sauté de boeuf RAV au paprika
Déclinaison			Carbonara de légumes et champignons 	Omelette nature 	Boulettes de soja au paprika
GARNITURE	Epinards HVE béchamel Pommes vapeur quartier HVE	Petits pois carottes Riz nature	Coquillettes Fondue de poireaux	Lentilles Purée de Butternut	Boulgour Haricots plats aux petits oignons
PRODUIT LAITIER	Buchette de chèvre pièce	Yaourt sucré	Coulommier BIO 		
DESSERT	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Cake au citron
LES GOUTERS	Pain Sirop de fraise Camembert	Pain Jus d'orange Gouda	Petit beurre biscuit Compote de poire Lait	Pain / Confiture abricot Jus multi fruits Petit suisse sucré	Madelon chocolat Fruit  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](http://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

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 		Coleslaw BIO 		Terrine de poisson
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce Safranée	Carbonade de boeuf RAV	Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Aiguillettes de volaille FR sauce veneur 
Déclinaison		Pané de blé épinard fromage 			Saumon sauce safranée
GARNITURE	Choux fleurs persillés  Riz créole BIO 	Haricots blancs à la tomate  Bâtonnière de légumes carottes jaunes	PLAT COMPLET	Gratin de chou Romanesco et brocolis  Farfalles	Potatoes pops  Poêlée gourmande aux marrons
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP		Tomme blanche	
DESSERT	Crème dessert vanille BIO 	Fruit frais BIO  	Cookies chocolat	Fruit frais BIO  	Croustillant chocolat
LES GOUTERS	Micropain doux  Fruit   Lait  Pain	Petit beurre biscuit  Sirop de Grenadine  Yaourt sucré	Jus de pomme  Emmental  Pain	Moelleux nature  Fruit   Lait Fraise	Pâte à tartiner  Fruit   Lait chocolat  Pain



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](http://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

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	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Salade hollandaise		Emincé bicolore	Croissillon dubarry 
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratiné de poisson au fromage	Veau marengo		Rôti de bœuf sauce poivrade	Gratin d'oeufs durs légumes champignons fromage 
Déclinaison		Galette de légumes		Crêpe au fromage 	
<b>GARNITURE</b>	Poêlée de butternuts et carottes Purée de pommes de terre	Pommes rissolées Carottes aux épices		Purée de potimarron	PLAT COMPLET
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint paulin BIO 	Chanteneige		Brie pointe BIO 	
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat BIO 		Grillé aux pommes 	Fruit frais BIO  
<b>LES GOUTERS</b>	Galette St Michel Compote pomme fraise Lait Fraise	Moelleux chocolat Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé aux fruits		Micropain doux Fruit  Lait Pain	Biscuit fourré chocolat Jus multi fruits Yaourt sucré



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](http://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

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE				Carottes râpées BIO vinaigrette 	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Blanquette de saumon	Steak haché dosette de ketchup		Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage 	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Déclinaison		Dos de colin MSC sauce citron			Croustillant fromager 
GARNITURE	Riz créole BIO  Épinards béchamel	Haricots verts BIO  Frites au four		PLAT COMPLET	Purée de pois cassés Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Fourme d'Ambert AOP	Munster AOP			
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  		Mousse chocolat au lait	Yaourt sucré BIO 
LES GOUTERS	Confiture Abricot Jus de pomme Yaourt velouté nature Pain	Carré abricot Fruit  Lait chocolat		Madeleines Fruit  Lait	Jus multifruits Camembert Pain



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](http://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

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