

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Coleslaw 			Salade chinoise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin Alaska Meunière 100% Filet Frais	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Riz BIO cantonais Végétarien 
Déclinaison		Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Marmite de poisson sauce crustacés	Tarte à l'italienne 	
GARNITURE	Pommes rissolées  Epinards branche HVE à la crème	Haricots beurre  Pâtes	Frites au four	Purée de céleri  PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Vache picon		Brie pointe	Saint paulin BIO 	
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Novly vanille	Cake citron Pavot
LES GOUTERS	Moelleux chocolat	Micropain doux	Madeleines longues	Fruit 	Biscuit fourré fraise
	Fruit 	Compote	Compote	Camembert	Jus d'orange
	Lait	Yaourt brassé nature  Pain	Lait chocolat	Pain	Petit suisse aux fruits



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  
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	Bâtonnière de légumes mayonnaise			Choux rouges et raisins vinaigrette	Carottes râpées au cumin Vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Cassoulet 	Sauté de veau sauce forestière	Poulet kedjenou
Déclinaison			Omelette nature 	Croustillant fromager 	Poisson meunière nature
GARNITURE	Brocolis BIO  Coquillettes	Salade verte	PLAT COMPLET Haricots blancs à la tomate	Haricots beurre Pommes vapeur	Riz créole BIO  Panais braisé
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré	Camembert		Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Crêpe sucrée	Cake banane coco
LES GOUTERS	Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc sucré Pain	Jus Multifruit Vache qui rit Pain	Sablé des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc sucré Pain	Moelleux nature Fruit  Lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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		Céleri BIO rémoulade 		Haricots verts et maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette et coriandre
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce tomate	Rôti de boeuf VBF à l'échalote	Merguez sauce barbecue	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour	Gratin montagnard 
Déclinaison		Croustillant fromager 	Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Colombo de lentilles et riz 	
GARNITURE	Gratin de choux fleurs et pommes de terre BIO 	Petits pois BIO  Purée de pommes de terre	Carottes à la crème Blé aux petits légumes	Légumes du tajine Riz créole	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Emmental		Saint nectaire		
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré	Fruit frais BIO  	Yaourt velouté aux fruits	Barre bretonne
LES GOUTERS	Gelée de groseille Compote pomme vanille Yaourt sucré Pain	Petit beurre biscuit Compote pomme framboise Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Jus d'orange Yaourt sucré Pain	Cookies Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits	Compote Emmental Pain



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  
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 à l'orange 		Salade Happy 	Salade américaine	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paleron de boeuf à l'ancienne	Jambon HVE persillade 	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Curry de pois chiches coco 
Déclinaison	Omelette nature 	Poêlée de flageolets et légumes à la tomate (plat complet) 	Rougail de poisson MSC	Rostis de légumes	
GARNITURE	Coquillettes Julienne de légumes	Haricots verts BIO  Flageolets	Frites au four Choux romanesco	Gratin de choux fleurs HVE et pommes de terre béchamel	Semoule Salade verte
PRODUIT LAITIER		Chaource AOP			Emmental
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt 
LES GOUTERS	Barre de chocolat Compote Fromage blanc sucré Pain	Barre bretonne Fruit goûter  Lait chocolat briquette	Pâte à tartiner Jus Multifruit Yaourt sucré Pain	Palet breton Jus d'orange goûters Fromage blanc sucré	Compote Tomme blanche 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  
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 	Céleri rémoulade	Salade maïs, iceberg sauce blanche
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Pot au feu VBF (plat complet)	Rôti de porc HVE au jus 	Paupiette de veau aux raisins	Hachis parmentier de lentilles corail 
Déclinaison		Nugget's de blé 	Poisson meunière MSC nature	Paëlla végétarienne (plat complet) 	
GARNITURE	Epinards branches et pommes vapeur	PLAT COMPLET Ratatouille BIO 	Lentilles BIO cuisinées 	Riz créole Choux de bruxelles	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Comte AOP	Coulommiers			
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Gaufre au sucre	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Sablé des Flandres Fruit  Yaourt sucré	Palmiers Jus d'ananas Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Croc'lait Pain	Galette St Michel Compote pomme fraise Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Compote Yaourt sucré Pain



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  
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,...)