

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon HVE			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Falafels BIO nature	Sauté de veau sauce tomate		
Déclinaison			Emincé de pois et blé à la tomate		
GARNITURE	Purée de carottes Courgettes sautées	Ratatouille BIO Pommes vapeur quartier HVE	Navarin de légumes BIO Semoule HVE		
PRODUIT LAITIER	Gouda AOP		Petit suisse sucré		
DESSERT	Compote	Flan nappé caramel BIO	Fruit frais BIO		
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Purée de pêche sans sucre Petit suisse sucré	Fruit goûter Emmental Pain	Moelleux amande Purée de pommes 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

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque			Carottes râpées vinaigrette	Melon d'eau vert ou jaune
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC nature	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Lasagnes bolognaises VBF	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO
Déclinaison		Palet végétarien maraîcher	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Lasagnes ricotta épinards	
GARNITURE	Semoule HVE Légumes du tajine	Haricots verts BIO provençale Boullgour	Frites au four Carottes persillées	Salade verte	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER		Camembert BIO	Brie pointe		
DESSERT	Mousse chocolat noir	Fruit frais	Fruit frais	Eclair vanille	Gâteau au yaourt
LES GOUTERS	Pain au lait pépites de chocolat Compote Lait chocolat	Madeleines Fruit Yaourt sucré	Compote Petit moulé Pain	Moelleux citron Fruit Fromage blanc sucré	Cake marbré Jus Multifruit 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
**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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE					Tomates vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Dos de colin MSC sauce tomate	Galette de pois chiches BIO 	Sauté d'agneau provençale	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au pesto
Déclinaison				Aiguillettes de blé panées 	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes
GARNITURE		Epinards branche HVE à la crème Riz à la tomate	Ratatouille Semoule HVE	Haricots verts HVE Pommes vapeur quartier	Blé pilaf Courgettes provençale
PRODUIT LAITIER		Saint nectaire	Brie pointe	Emmental BIO 	
DESSERT		Beignet abricot	Compote de pommes BIO 	Fruit frais 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
LES GOUTERS		Barre bretonne Fruit  Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Fruit  Lait Pain	Biscuit fourré chocolat Purée de poire Yaourt sucré	Purée de pommes 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

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 vinaigrette 		Pastèque 		Ensalada tomate y queso
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin pané MSC	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Emincé de bœuf VBF façon Chili con carné
Déclinaison			Dos de colin MSC sauce aioli	Emincé de pois et blé au jus 	Chili Végétarien aux haricots rouges 
GARNITURE	Purée de courgettes Carottes vichy	Semoule HVE Légumes couscous	Ratatouille  Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur quartier HVE Salade verte	Salsa de légumes Riz nature
PRODUIT LAITIER		Camembert		Saint paulin	
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais 	Crème dessert vanille BIO 	Fruit frais 	Churros au chocolat
LES GOUTERS	Madeleines Fruit  Yaourt à boire	Barre bretonne Purée de pomme fraise sans sucre Yaourt sucré	Moelleux amande Purée de pommes Lait	Barre de chocolat Fruit  Yaourt sucré Pain	Pain Fruit  Saint nectaire

 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			Concombre HVE bulgare	Pastèque 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin nature MSC	Boeuf braisé VBF sauce échalote	Lasagne de légumes (Plat complet) 	Saucisse de Toulouse BIO 	Poulet paëlla NOUVELLE AGRICULTURE
Déclinaison		Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto		Saucisses knack végétale 	Dos de colin MSC sauce du jour
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Pommes vapeur quartier	Salade verte	Lentilles	Riz paëlla végétarien sans porc Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint nectaire AOP	Brie pointe			Gouda AOP
DESSERT	Liégeois vanille	Melon HVE	Fruit frais BIO 	Salade de fruits exotiques	Far breton 
LES GOUTERS	Confiture	Madeleines	Barre de chocolat	Moelleux citron	Barre bretonne
	Compote	Fruit 	Purée de pomme fraise sans sucre	Purée de pêche sans sucre	Jus Multifruit
	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Lait	Fromage blanc sucré	Lait chocolat
	Pain		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

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		Betteraves (déjà livré)		Emincé bicolore	Tomates cerise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colombo de poisson	Raviolis au bœuf (déjà livré)	Dhal de lentilles 	Mijoté de boeuf VBF sauce Madère	Rôti de dinde froid + dosette de mayonnaise
Déclinaison		Raviolis aux légumes (déjà livré)		Beignets au calamar sauce tartare	Oeufs dur + mayonnaise 
GARNITURE	Duo de carottes et pommes de terre HVE	PLAT COMPLET	Riz créole Poêlée paysanne	Courgettes sautées Semoule HVE	Chips
PRODUIT LAITIER	Camembert		Tomme noire		
DESSERT	Compote de pomme (déjà livré)	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Cake pépites de chocolat	Yaourt à boire
LES GOUTERS	Fruit goûter Tomme noire Pain	Carré abricot Purée de pommes Yaourt velouté aux fruits	Confiture Abricot Compote Lait Pain	Biscuit fourré chocolat Fruit goûter Yaourt à boire	Barre de chocolat Jus d'orange Yaourt aromatisé 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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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,...)