












	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

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Macédoine mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes et pommes de terre BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Escalope de volaille à la crème	Saucisse Knack de porc HVE nature 	Bœuf bourguignon	Dos de colin MSC aigre douce	Risotto crémeux aux petits pois 
Déclinaison	Pavé de poisson blanc sauce citron	Tarte au fromage (plat complet) 	Omelette nature 		
GARNITURE	Butternuts et carottes Pommes rissolées	Flageolets BIO  Brunoise de légumes nature	Haricots verts Semoule HVE	Brocolis béchamel Farfalles HVE	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Gouda		Saint Nectaire AOP		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat	Beignet framboise	Fruit frais 	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Compote Lait	Micropain doux Compote Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Fruit  Lait chocolat	Compote de pêche Camembert Pain	Biscuit fourré fraise Jus d'orange 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

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 	Haricots verts vinaigrette			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Brandade de poisson MSC	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Sauté de veau nature	Curry de courgettes poivrons 
Déclinaison		Lasagnes ricotta épinards 	Cassiolette de moules et poireaux à la crème	Gratin Dauphinois (Plat complet) 	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET	Petits pois Semoule	Beignets de brocolis PLAT COMPLET	Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER			Brie pointe BIO 	Gouda AOP	Carré ligueil
DESSERT	Mousse citron	Fruit frais BIO  	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Chou à la vanille
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Jus Multifruit	Sablé des Flandres	Pâte à tartiner	Moelleux nature
	Fruit 	Vache qui rit	Jus de raisin	Fruit 	Fruit 
	Fromage blanc sucré	Pain	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Lait
	Pain			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 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	Choux rouges HVE vinaigrette		Emincé de choux et carottes vinaigrette 		Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Sauté d'agneau au curry	Colin meunière MSC	Tarte au fromage 	Steak haché BIO sauce Du Jour 
Déclinaison		Tajine de Boulettes de soja 			Dos de colin MSC sauce crème
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème Pommes persillées	Semoule HVE Carottes à la crème	Ratatouille BIO  Farfalles	Salade verte	Frites
PRODUIT LAITIER		Edam		Comté	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Pancake sauce chocolat
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote Lait chocolat	Barre de chocolat Compote Fromage blanc sucré Pain	Pâte à tartiner Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain	Palet breton Jus d'orange Fromage blanc sucré	Fruit  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

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	Salade BIO hollandaise 				Emincé bicolore HVE
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Langue de boeuf sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO 
Déclinaison	Dhal de Lentilles 	Omelette nature 			Colombo de lentilles et riz 
GARNITURE	Riz créole Brocolis HVE	Haricots beurre HVE provençale Flageolets	Semoule HVE	Pommes vapeur quartier Petits pois carottes	Salade verte
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est	Camembert	Pont l'évêque AOP	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Poire au sirop sauce chocolat	Cake au citron 
LES GOUTERS	Sablé des Flandres Compote de pommes coing Lait	Palmiers Jus d'ananas Yaourt sucré	Jus d'orange Croc'lait Pain	Galette St Michel Compote 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

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				Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar sauce tartare	Palet végétarien maraîcher 	Jambon grill HVE 	Sauté de veau sauce forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème
Déclinaison			Nugget's de blé 	Croisillon dubarry 	Poisson meunière MSC nature
GARNITURE	Carottes HVE aux épices Pommes vapeur quartier	Purée de pommes de terre	Petits pois Riz créole	Courgettes sautées Semoule HVE	Pommes noisettes Crumble de légumes à la noix de coco
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fourme d'Ambert AOP	Camembert		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Donut's chocolat	Yaourt sucré BIO 	Crumble aux fruits
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Fruit  Lait	Micropain doux Compote Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Fruit  Kiri crème Pain	Biscuit fourré fraise Jus d'orange 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



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,...)