

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade hollandaise	Radis HVE et beurre		Tomates fraîches BIO vrac 	
Déclinaison				Feta cube	
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF au jus 	Croq fromager 	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Rôti de dinde au jus
Déclinaison	Gratiné de poisson au fromage MSC		Riz façon cantonnais végétarien 		Galette de pois chiches BIO 
GARNITURE	Macaronis BIO 	Haricots verts BIO 	Poêlée asiatique	Rostis de légumes	Fusillis BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits		Chource AOP		Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT		Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Cake miel et amandes
LES GOUTERS	Micropain Lait chocolat Compote	Madelon chocolat Lait Fruit 	Miel Fromage blanc sucré Jus multi fruits Pain de mie	Brioche Lait chocolat Fruit 	Pâte à tartiner Lait Fruit  Pain au 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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de bœuf stroganoff	Carbonara de volaille BIO 	Cordon bleu de volaille	Lasagne de légumes 	Colin pané MSC
Déclinaison	Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Carbonara de légumes et champignons 	Colin meunière MSC quartier de citron		
GARNITURE	Blé pilaf PLAT COMPLET	Coquillettes BIO 	Brocolis béchamel Riz créole	Salade verte	Courgettes provençale Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Gouda	Chanteneige		Munster AOP	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT	Crème dessert praliné	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Poire au sirop
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Yaourt aromatisé Compote	Pain / Edam Fruit 	Biscuits fourrés fraise Yaourt aromatisé Fruit 	Briochette pépite de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Barre bretonne Lait chocolat Fruit 



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	Salade suisse BIO 		Tomate BIO vinaigrette 	Cœur de palmier vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Sauté de poulet sauce soja	Sauté de boeuf VBF Tex Mex 	Curry de volaille LNA FR	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves 
Déclinaison		Hachis parmentier Patate Douce et Lentilles Corail 	Dos de colin MSC sauce tomate	Curry de légumes 	
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème Pommes vapeur quartier	Purée de patate douce PLAT COMPLET	Ratatouille BIO 	Riz créole BIO 	Salade verte
PRODUIT LAITIER		Mimolette			Bleu de Bresse
DESSERT	Kiwi 	Orange BIO  	Petit suisse nature et coupelle confiture fraise	Banane 	Blueberry Cake 
LES GOUTERS	Brioche tranchée / Confiture fraise Lait Compote	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Compote	Pain au lait / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galette St Michel Yaourt sucré Fruit 	Pain / Gelée de groseille Lait Fruit 



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	Concombre en dés nature		Salade hollandaise		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poisson MSC crème d'asperge	Gratin de pâtes HVE et ratatouille 	Saucisse CE2 grillée 	Tajine de boulettes à l'agneau miel abricots	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur
Déclinaison			Saucisses knack végétale 	Boulettes de blé façon thaï sauce du jour 	Quenelles de brochet sauce nantua
GARNITURE	Haricots verts Pommes vapeur quartier	Salade iceberg	Lentilles	Légumes du tajine Boulgour	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER		Pont l'évêque AOP		Yaourt sucré	Camembert BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit frais BIO  	Cake noix de coco
LES GOUTERS	Palmiers Petit suisse sucré Compote	Carré cacao Yaourt aromatisé Fruit 	Madeleines Lait Fruit 	Pain au lait Pâte à tartiner Lait Compote	Palet breton Petit suisse aux fruits Fruit 



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			Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette 	Salade suisse BIO 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Rôti de boeuf VBF sauce tartare 	Cordon bleu de volaille	Colin meunière MSC	Gratin Dauphinois 	Pilon de poulet LNA FR au paprika
Déclinaison	Minis Camemberts panés 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales			Colin meunière MSC quartier de citron
GARNITURE	Haricots verts Riz nature	Brocolis BIO béchamel  Blé à la tomate	Riz nature Courgettes nature	PLAT COMPLET	Petits pois carottes Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Kiri BIO crème 	Brie pointe			Saint nectaire
DESSERT	Compote	Fruit frais 	Yaourt sucré BIO 	Fruit frais 	Donut's
LES GOUTERS	Pain de mie / Micropain doux Fromage blanc sucré Compote	Brioche tranchée / Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus multi fruits	Carré aux pommes Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Pain / Barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit 



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,...)