

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 				Carottes râpées et d'olives noires 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager 	Saute de porc HVE à l'estragon 	Sauté de boeuf VBF sauce du jour
Déclinaison		Dos de colin MSC sauce Bordelaise		Tarte au fromage 	Gratin de coquillettes au cheddar 
GARNITURE	Beignets de brocolis Riz créole	Haricots verts BIO  Blé pilaf	Purée de carottes Lentilles	Pommes rissolées Plat complet	Coquillettes Poêlée de butternuts
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO 	Tomme noire	Emmental BIO 	
DESSERT	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Compote	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Carotte cake orange cannelle
LES GOUTERS	Jus multi fruits briquette Pain Vache qui rit	Petit beurre biscuit Compote Lait briquette	Pâte à tartiner Jus d'orange briquette Fromage blanc sucré Brioche tranchée	Moelleux nature Fruit frais  Lait chocolat briquette	Gelée de groseille Fruit frais  Petit suisse aux fruits 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	Choux rouges BIO vinaigrette 		Salade verte croûtons et fromage		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Rôti de bœuf sauce poivrade	Gratin de poisson dieppoise	Poulet rôti nature
Déclinaison			Croustillant fromager 		Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour
GARNITURE	Tortis	Salade verte	Petits pois BIO  Farfalles	Riz créole BIO  Poêlée de légumes aux fèves	Ratatouille BIO  Boulgour
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature BIO et dosette de sucre 		Saint paulin	Edam
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Bavarois framboises	Fruit frais BIO  	Cake au citron 
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Fruit  Lait	Barre de chocolat Jus de pomme Yaourt sucré Pain au lait	Cookies Compote Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Emmental Pain	Carré fraise 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

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			Carottes râpées BIO vinaigrette 		Emincé bicolore
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		Lasagne de légumes 	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Jambon grill HVE sauce barbecue 
Déclinaison				Blanquette d'émincé de pois et blé 	Omelette nature 
GARNITURE	Purée de pommes de terre		Salade verte	Riz créole BIO 	Lentilles
				Haricots verts	Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Mimolette			Saint nectaire	
DESSERT	Fruit frais BIO 		Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 	Cake façon pain d'épices 
LES GOUTERS	Carré fraise		Barre de chocolat	Biscuit fourré chocolat	Petit beurre biscuit
	Compote		Fruit frais 	Jus d'orange	Fruit frais 
	Lait chocolat		Lait	Yaourt aromatisé	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



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		Taboulé de choux fleurs		Choux rouges BIO vinaigrette 	Carottes râpées BIO à l'orange 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté d'agneau moutarde à l'ancienne	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Cassoulet 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus
Déclinaison	Gratiné de poisson au fromage MSC			Saucisses végétales aux haricots blancs 	Poisson meunière MSC quartier de citron
GARNITURE	Pommes rissolées	Plat complet	Purée de potimarron	Plat complet	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Edam		Comte AOP		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Eclair au chocolat	Petits suisses aux fruits	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS	Confiture abricot Compote Lait chocolat briquette Pain	Carré abricot Fruit frais  Petit suisse sucré	Pâte à tartiner Compote Lait briquette Pain	Pain Jus de pomme briquette Edam	Madeleines Fruit frais  Lait chocolat briquette



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		Coleslaw HVE		Céleri BIO rémoulade 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de bœuf stroganoff	Sauté de porc HVE Dijonnaise 	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Hachis parmentier 
Déclinaison	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Galette de blé et lentilles à l'indienne 			Hachis parmentier de lentilles corail 
GARNITURE	Haricots beurre HVE provençale Blé à la tomate	Navarin de légumes BIO 	PLAT COMPLET	Boulgour	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Emmental		Gouda AOP		Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Cocktail de fruits	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Confiture Sirop de Grenadine Fromage blanc sucré Pain	Palet breton Fruit  Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Compote Lait Pain	Biscuit fourré fraise Fruit  Yaourt sucré	Jus de raisin 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 Lait 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,...)