

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon HVE		Tomate vinaigrette 	Concombre HVE bulgare
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Rôti de boeuf VBF sauce du jour	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison		Lasagne de légumes 		Emincé de pois et blé au jus 	
GARNITURE	Pommes rissolées	Salade verte	Riz créole	Semoule HVE Courgettes sautées	Haricots verts BIO  Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 		Yaourt aromatisé		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote du jour BIO 	Gâteau au yaourt 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Fruit  Lait briquette	Confiture Jus d'orange Yaourt aromatisé Pain	Biscuit fourré chocolat Fruit  Lait chocolat	Petit beurre biscuit Fruit  Yaourt sucré	Micropain doux Jus de pomme Fromage blanc 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			Carottes HVE râpées vinaigrette 		Salade Parisienne
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Jambon de dinde persillade	Riz BIO cantonais Végétarien 	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Rôti de porc HVE nature 	Blanquette de poisson MSC à la vanille
Déclinaison	Croustillant fromager 		Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	Pavé de poisson MSC à l'emmental	
GARNITURE	Petits pois carottes Blé pilaf	Plat complet	Coquillettes Ratatouille	Bâtonnière de légumes carottes jaunes Flageolets	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Edam coupe		Camembert BIO 	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Yaourt sucré	Fruit frais BIO  	Flan parisien
LES GOUTERS	Pain Jus multi fruits briquette Gouda	Fruit  Palet breton Yaourt aromatisé	Confiture abricot Compote Lait briquette Pain	Moelleux nature Fruit Lait chocolat briquette	Compote Barre de chocolat Petit suisse sucré 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				Melon HVE 	Tomates Mozzarella vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Cordon bleu de volaille	Marmite de Colin MSC Alsacienne	Sauté de bœuf VBF à l'estragon	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 
Déclinaison	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Croustillant fromager 		Nugget's de blé 	
GARNITURE	Épinards béchamel Boulgour	Poêlée de butternuts Riz pilaf	Pommes risolées	Haricots beurre Blé pilaf	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Saint paulin	Mimolette		
DESSERT	Pastèque BIO 	Compote du jour BIO 	Fruit frais 	Petits suisses aux fruits	Cake aux pommes 
LES GOUTERS	Madeleines Jus de pomme Yaourt aromatisé	Compote Vache qui rit Pain	Palmiers Fruit  Fromage blanc sucré	Micropain doux Fruit  Petit suisse sucré Pain	Biscuit fourré fraise Jus multivités 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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Emincé bicolore BIO 	Pastèque BIO 		Concombre HVE vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Sauté d'agneau provençale	Aiguillettes de blé panées 	Poulet à l'indienne
Déclinaison		Saucisses knack végétale 	Omelette nature 		Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
GARNITURE	Semoule HVE	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO 	Piperade	Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 			Pont l'évêque AOP	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO  	Tarte aux fruits
LES GOUTERS	Fruit frais  Carré frais 1/2 sel Pain	Petit beurre biscuit Compote Lait chocolat	Confiture abricot Jus d'ananas Yaourt sucré Pain	Galette St Michel Fruit frais  Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Compote Lait 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		Coleslaw BIO 		Choux rouges HVE vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Tomates farcies au jus (sans porc)	Emincé de volaille FR nature	Tarte au chèvre et tomate 	Sauté de boeuf VBF marengo	Rôti de dinde aux lentilles
Déclinaison	Poisson meunière MSC quartier de citron	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		Boulettes de blé façon thaï 	Curry de lentilles et butternut 
GARNITURE	Haricots verts BIO  Pommes lamelles persillées	Brocolis Riz créole	PLAT COMPLET	Ratatouille BIO  Tortis	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Tomme noire		Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO  	Petits suisses sucrés	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Cake au citron
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme briquette Yaourt sucré Pain	Carré cacao Compote Lait briquette	Fruit frais  Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Jus d'orange briquette Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit frais  Lait chocolat briquette 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,...)