

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Radis HVE et beurre		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Fish burger	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Colin meunière MSC quartier de citron	Filet de poulet LNA FR au jus	Sauté de boeuf VBF aux oignons
Déclinaison				Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Oeufs durs sauce crème 
GARNITURE	Pommes roty	Salade verte	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO 	Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature et dosette de sucre		Pont l'évêque AOP	Coulommiers
DESSERT	Glace à l'eau Mister Freeze	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Cake chocolat pépites de chocolat 
LES GOUTERS	Moelleux nature Fromage blanc sucré Fruit 	Biscuits fourrés fraise Lait chocolat Compote	Briochette pépité de chocolat Yaourt sucré Fruit 	Barre de chocolat Lait Compote Pain au lait	Palet breton Fromage blanc sucré Jus de pomme



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 Laites 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	Tomate vinaigrette	Coleslaw HVE		Pastèque	
Déclinaison	Dès de fromage				
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab sauce tomate	Nugget's de blé ketchup 	Dos de colin MSC à la crème de curry	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Emincé de poulet LNA FR au jus
Déclinaison	Colin pané MSC			Omelette nature 	Gratiné de poisson au fromage MSC
GARNITURE	Ratatouille BIO  Semoule HVE	Brocolis BIO béchamel  Pommes vapeur quartier	Boulgour	Bâtonnière de légumes carottes jaunes Riz nature	Haricots verts BIO provençale  Minis Pennes
PRODUIT LAITIER			Brie roue		Chaource AOP
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Flan nappé caramel	Cake citron Pavot
LES GOUTERS	Emmental Compote de pommes HVE Pain	Pâte à tartiner Lait chocolat briquette Fruit  Pain au lait	Madeleines Fromage blanc sucré Jus d'ananas briquette	Carré fraise Petit suisse sucré Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé 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	Carottes râpées BIO maïs BIO et fromage vinaigrette 		Melon BIO 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup 	Curry de porc HVE 	Boulettes de blé façon thaï 	Paleron de boeuf sauce bordelaise
Déclinaison	Beignets au calamar et quartier de citron	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Curry de pois chiches coco 		Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs Pommes lamelle vapeur HVE	Semoule HVE	Légumes du tajine Riz nature	Coquillettes BIO 
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Tomme noire	Saint nectaire
DESSERT	Yaourt sucré BIO 	Fruit frais 	Ile flottante crème anglaise	Poire au sirop	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Brioche tranchée Confiture fraise Lait briquette Fruit 	Moelleux chocolat Petit suisse aux fruits Jus d'orange briquette	Pain Saint paulin Fruit 	Palmiers Fromage blanc sucré Fruit 	Barre de chocolat Lait briquette Compote 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

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 grecque	Carottes râpées vinaigrette 			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée 	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Sauté de boeuf VBF sauce du jour	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 
Déclinaison		Saucisses knack végétale 		Omelette nature 	
GARNITURE	Purée de carottes	Haricots blancs à la tomate	Navarin de légumes	Haricots beurre Pommes vapeur quartier	Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER			Vache qui rit	Yaourt aromatisé BIO 	Emmental BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et chocolat 
LES GOUTERS	Galette St Michel Yaourt sucré Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Lait chocolat Fruit 	Carré fraise Yaourt sucré Jus d'ananas	Confiture Abricot Lait Compote Brioche	Briochette pépite de chocolat 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	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,...)