













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées HVE vinaigrette 	Emincé bicolore HVE			Nem aux légumes
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Beignets de calamar sauce ketchup	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagnes ricotta épinards 	Rôti de bœuf sauce poivrade	Sauté de volaille au caramel
<b>Déclinaison</b>		Curry de poisson MSC à l'indienne		Galette de légumes et mozzarella 	Boulettes de blé façon thaï 
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts BIO 	Bouलगूर	Salade verte	Navarin de légumes BIO 	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Farfalles		Pont l'évêque AOP	Mimolette	
<b>DESSERT</b>	Yaourt sucré BIO 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Cake noix de coco 
<b>LES GOUTERS</b>	Barre de chocolat	Palmiers		Pompon cacao	Briochette pépite de chocolat
	Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote	Jus de pomme
	Lait	Yaourt aromatisé	Emmental	Lait	Petit suisse sucré
	Pain au 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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			Coleslaw HVE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées aux pommes et quatre épices
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Gratiné de poisson au fromage MSC	Boulettes de volaille sauce crème	Boeuf braisé VBF Strogonoff	Gnocchi bolognaises de lentilles 	Pavé de poisson blanc MSC à la bretonne
<b>Déclinaison</b>		Boulettes de blé façon thaï 	Omelette nature 		
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO béchamel   Pommes lamelles persillées	Coquillettes HVE  Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Riz nature	PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental BIO 	Gouda			
<b>DESSERT</b>	Compote du jour BIO 	Fruit frais BIO  	Fromage blanc sucré	Petits suisses aux fruits	Crêpe sucrée et sauce chocolat
<b>LES GOUTERS</b>	Petit beurre biscuit  Fruit   Fromage blanc sucré	Pain / Miel  Jus Multifruit  Yaourt sucré	Barre bretonne  Compote  Lait chocolat	Pain / Pâte à tartiner  Fruit   Lait	Biscuit fourré fraise  Jus de raisin  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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			Céleri BIO rémoulade 		Velouté de légumes verts BIO 
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Saucisse knack de volaille	Rôti de boeuf VBF sauce béarnaise	Colin meunière MSC quartier de citron	Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage 	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine
<b>Déclinaison</b>	Saucisses knack végétale 	Omelette nature 			Quenelles de brochet sauce nantua
<b>GARNITURE</b>	Petits pois carottes  Blé pilaf	Farfalles  Haricots verts	Poêlée de butternuts  Patate douce nature	Salade verte	Riz et petits légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Munster AOP	Coulommiers	Yaourt velouté aux fruits	Emmental BIO 	
<b>DESSERT</b>	Compote du jour BIO 	Fruit frais BIO 		Fruit frais BIO 	Cake pépites de chocolat 
<b>LES GOUTERS</b>	Moelleux nature  Jus d'ananas  Yaourt aromatisé	Fruit   Camembert  Pain	Carré cacao  Jus d'orange  Fromage blanc sucré	Palmiers  Compote  Petit suisse sucré	Confiture fraise  Fruit   Lait  Brioche



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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Œuf dur mayonnaise 	Carottes râpées BIO vinaigrette  		Pâté de volaille en croûte nature
<b>Déclinaison</b>					Croissillon Dubarry 
<b>PLAT CHAUD</b>	Marmite de poisson MSC à l'oseille	Gratin montagnard 	Sauté de boeuf VBF sauce tomate basilic	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine	Parmentier de saumon MSC et panais
<b>Déclinaison</b>			Rougail de poisson MSC	Crêpe au fromage 	
<b>GARNITURE</b>	Poêlée maraîchère  Boulgour	Salade verte	Macaronis HVE  Fromage rapé	Petits pois BIO 	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam			Saint Nectaire AOP	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Mousse chocolat au lait	Beignet chocolat noisette	Fruit frais BIO  	
<b>LES GOUTERS</b>	Briochette pépite de chocolat  Jus de pomme  Petit suisse aux fruits	Fruit   Emmental  Pain	Biscuit fourré vanille  Jus Multifruit  Yaourt sucré	Moelleux fraise  Compote  Fromage blanc sucré	Barre de chocolat  Fruit   Lait  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](http://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					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					



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](http://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,...)