

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette 			Pomelos sucre
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté d'agneau mariné aux herbes	Cordon bleu de volaille	Dos de colin MSC velouté petits légumes		Omelette au fromage 
Déclinaison	Poisson meunière MSC sauce citron	Croustillant fromager 			
GARNITURE	Purée de potiron	Coquillettes HVE Poêlée de légumes	Beignets de brocolis		Haricots verts HVE Pommes duchesse
PRODUIT LAITIER	Gouda brick BIO 		Petit suisse aux fruits		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt sucré BIO 	Ananas frais		Cake chocolat crème de marron
LES GOUTERS	Confiture Abricot Sirop de Grenadine Fromage blanc sucré Pain	Madeleines longues Fruit frais Lait briquette	Pain Jus de pomme briquette Emmental		Confiture fraise Fruit frais  Lait chocolat briquette 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		Emincé bicolore BIO 		Endives au bleu et noix 	Choux rouges vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Dos de colin MSC à l'américaine	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 
Déclinaison				Galette de blé et lentilles à l'indienne 	Saucisses knack végétale aux lentilles 
GARNITURE	Petits pois BIO  Macaronis	Epinards branche HVE à la crème Pommes vapeur	PLAT COMPLET	Blé pilaf Carottes vichy BIO 	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 		Emmental BIO 		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Petits suisses sucrés	Fruit frais BIO  	Fromage blanc sucré	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Barre de chocolat Yaourt sucré  Compote Pain	Moelleux nature Fruit  Lait chocolat	Carré cacao Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner Fruit frais  Lait briquette Pain	Fruit frais  Edam 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			Carottes HVE râpées vinaigrette 	Coleslaw HVE	Mâche vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Accras de poisson sauce tartare	Lasagne de légumes 	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Rôti de boeuf VBF sauce du jour
Déclinaison				Galette de légumes et mozzarella 	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc
GARNITURE	Purée de brocolis	Salade verte	Pennes BIO  Gratin de choux fleurs	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Tomme noire	Yaourt sucré BIO 		
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  		Petit suisse aux fruits	Cake aux pommes 
LES GOUTERS	Barre de chocolat Compote Yaourt aromatisé Pain au lait	Moelleux nature Fruit  Lait chocolat	Palmiers Jus de pomme "Pur Jus" Fromage blanc sucré	Fruit Edam Pain	Carré fraise Jus multi fruits Petit suisse sucré



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	Céleri BIO rémoulade 		Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colombo de porc HVE 	Colin pané MSC quartier de citron	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Gratin Dauphinois 	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne
Déclinaison	Colombo d'émincé de pois et blé 		Omelette nature 		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
GARNITURE	Patates douces et butternut aux épices	Pâtes gnocchi	Riz à la tomate	Salade verte	Poêlée de panais et carottes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP			Cantal AOP	
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO 	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat Compote Lait briquette	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc sucré Brioche	Petit beurre Compote Petit suisse sucré	Biscuit fourré vanille Jus d'ananas briquette Yaourt aromatisé	Confiture fraise Fruit  Lait 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées HVE vinaigrette 	Emincé bicolore HVE			Nem aux légumes
Déclinaison					
PLAT CHAUD	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
Déclinaison		Curry de poisson MSC à l'indienne		Galette de légumes et mozzarella 	Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Haricots verts BIO 	Bouलगूर	Salade verte	Navarin de légumes BIO 	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï
PRODUIT LAITIER	Farfalles		Pont l'évêque AOP	Mimolette	
DESSERT	Yaourt sucré BIO 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Cake noix de coco 
LES GOUTERS	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

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,...)