

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté d'agneau mariné aux herbes	Cordon bleu de volaille	Dos de colin MSC velouté petits légumes		
Déclinaison	Poisson meunière MSC sauce citron	Croustillant fromager			Omelette au fromage
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

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 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 Galette de blé et lentilles à l'indienne	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles Saucisses knack végétale aux lentilles
Déclinaison					
GARNITURE	Petits pois BIO	Epinards branche HVE à la crème Pommes vapeur	PLAT COMPLET	Blé pilaf Carottes vichy BIO	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Macaronis		Emmental BIO		
DESSERT	Edam BIO	Petits suisses sucrés	Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Fruit frais BIO	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

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 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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Accras de poisson sauce tartare	Lasagne de légumes	Carottes HVE râpées vinaigrette	Coleslaw HVE	Mâche vinaigrette
Déclinaison			Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Rôti de boeuf VBF sauce du jour
GARNITURE	Purée de brocolis	Salade verte	Pennes BIO	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Tomme noire	Gratin de choux fleurs		Blé pilaf
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO	Yaourt sucré 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 : LFLES

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Colombo de porc HVE	Colin pané MSC quartier de citron	Céleri BIO rémoulade		
Déclinaison	Colombo d'émincé de pois et blé		Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce Omelette nature	Gratin Dauphinois	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne 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
Bénéfice 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,...)

	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	Boulgour	Salade verte	Navarin de légumes BIO	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï
PRODUIT LAITIER	Farfallles		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 Fruit Lait Pain au lait	Palmiers Jus d'orange Yaourt aromatisé	Fruit Emmental Pain	Pompon cacao Compote Lait	Brioche pépite de chocolat Jus de pomme 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



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,...)