

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar sauce tartare	Palet végétarien maraîcher 	Jambon grill HVE 	Sauté de veau sauce forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème
Déclinaison			Nugget's de blé 	Croisillon dubarry 	Poisson meunière MSC nature
GARNITURE	Carottes HVE aux épices Pommes vapeur quartier	Purée de pommes de terre	Petits pois Riz créole	Semoule HVE Courgettes sautées	Pommes noisettes Crumble de légumes à la noix de coco
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fourme d'Ambert AOP	Camembert		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Donut's chocolat	Yaourt sucré BIO 	Crumble aux fruits
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Fruit  Lait	Micropain doux Compote Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Fruit  Kiri crème Pain	Biscuit fourré fraise Jus d'orange 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

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 râpées BIO à l'orange 		Chou blanc BIO au fromage 	Macédoine vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO  	Poisson meunière MSC nature	Saucisse de Toulouse BIO  	Steak haché pièce BIO nature 	Sauté de boeuf VBF à l'estragon
Déclinaison			Nugget's de blé 	Omelette BIO nature  	Rostis de légumes
GARNITURE	PLAT COMPLET	Ratatouille	Lentilles BIO cuisinées 	Pommes boulangères	Haricots beurre HVE
PRODUIT LAITIER		Boulgour	Carottes persillées		Farfalles HVE
DESSERT		Gouda			Saint nectaire
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Yaourt velouté aux fruits	Cake noix de coco 
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Jus Multifruit	Sablé des Flandres	Pâte à tartiner	Moelleux nature
LES GOUTERS	Jus de pomme	Vache qui rit	Jus de raisin	Jus Multifruit	Fruit goûter 
LES GOUTERS	Fromage blanc sucré	Pain	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Lait
LES GOUTERS	Pain			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	Salade verte croûtons et fromage 		Radis HVE Croc au sel + Beurre 		Carottes râpées vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Hachis parmentier de lentilles corail 	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Colin pané MSC	Pilon de poulet NOUVELLE ARGICULTURE au jus	Paupiette de veau sauce du jour
Déclinaison		Boulettes végétales sauce du jour 		Tarte aux légumes (plat complet) 	Bouchée forestière 
GARNITURE	Plat complet	Semoule HVE Légumes du tajine	Purée de carottes	Courgettes provençale Farfalles	Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER		Emmental		Edam coupe	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Yaourt sucré BIO 	Brownie 
LES GOUTERS	Gelée de groseille Jus de pomme Yaourt sucré Pain	Petit beurre biscuit Fruit frais  Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Jus d'orange Lait Pain	Cookies Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits	Compote Emmental 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	Petits pois à la féta		
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Blanquette de la mer sauce safranée	Sauté de boeuf RAV sauce au poivre	Chili con carne VBF
Déclinaison				Omelette nature 	Chili Végétarien aux haricots rouges 
GARNITURE		PLAT COMPLET	Ratatouille BIO  Pommes vapeur	Petits pois carottes HVE	Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER			Brie pointe	Chaource AOP	Gouda
DESSERT		Yaourt sucré	Fruit frais BIO  	Tarte normande	Far breton 
LES GOUTERS		Pâte à tartiner Compote de pommes HVE Fromage blanc sucré Pain	Barre de chocolat BIO  Fruit BIO   Petit suisse aux fruits Pain	Palet breton Fruit BIO   Fromage blanc sucré	Fruit  Tomme blanche Pain



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

**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,...)