

|                 | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI | VENDREDI  |
|-----------------|---|---|---|-------|---|
| HORS D'ŒUVRE    | Carottes râpées vinaigrette                                     |   |   |       | Chou blanc HVE au curry vinaigrette   |
| Déclinaison     |   |   |   |       |   |
| PLAT CHAUD      | Dos de colin MSC tomate cerise épinards                         | Lasagnes ricotta épinards  | Poêlée légumes d'antan et emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE                                       |       | Emincé de bœuf VBF à la bourguignonne   |
| Déclinaison     |   |   | Omelette nature    |       | Poisson meunière MSC nature   |
| GARNITURE       | Purée de haricots verts   | Salade verte  | Plat complet  |       | Carottes HVE aux épices   |
| PRODUIT LAITIER |   | Saint paulin  | Poêlée de légumes  |       | Riz pilaf   |
| DESSERT         | Fromage blanc sucré   | Fruit frais BIO            | Gouda AOP   |       | Beignet chocolat noisette   |
| LES GOUTERS     | Sablé des Flandres<br>Compote de pommes coing<br>Lait briquette | Palmiers<br>Jus d'ananas<br>Yaourt sucré  | Pain<br>Compote<br>Croc'lait  |       | Gelée de groseille<br>Fruit <br>Yaourt sucré<br>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](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>    | Concombre vinaigrette   |  |   |       | Radis HVE Croc au sel + Beurre  |
| <b>Déclinaison</b>     |   |  |   |       |   |
| <b>PLAT CHAUD</b>      | Pavé de poisson blanc<br>MSC sauce<br>cressonnette  | Rôti de boeuf VBF au<br>jus  | Nugget's de volaille  |       | Poisson meunière MSC<br>nature  |
| <b>Déclinaison</b>     |   | Croustillant fromager   | Nugget's de blé    |       |   |
| <b>GARNITURE</b>       | Blé à la provençale   | Semoule BIO <br>Courgettes provençale   | Petits pois BIO <br>Pommes vapeur<br>quartier  |       | Riz créole BIO <br>Carottes aux épices |
| <b>PRODUIT LAITIER</b> |   | Tomme noire  | Gouda   |       |   |
| <b>DESSERT</b>         | Yaourt sucré BIO                           | Fruit frais BIO   | Fruit frais BIO   |       | Eclair vanille  |
| <b>LES GOUTERS</b>     | Moelleux chocolat<br>Fruit goûter <br>Lait | Micropain doux<br>Compote<br>Yaourt brassé nature<br>Pain  | Madeleines longues<br>Compote<br>Lait chocolat  |       | Biscuit fourré fraise<br>Jus d'orange<br>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](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    | Haricots verts vinaigrette   |  |  | Œuf dur mayonnaise  | Tomates mozzarella basilic   |
| Déclinaison     |  |  |  |   |  |
| PLAT CHAUD      | Colin meunière MSC   | Emincé de bœuf VBF sauce du jour   | Curry de pois chiches coco bio  | Coquillettes bolognaises BIO       | Saucisse de Toulouse HVE grillée                |
| Déclinaison     |  | Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron  |  | Gratin de coquillettes au cheddar  | Saucisses knack végétale                        |
| GARNITURE       | Boulgour<br>Brunoise de légumes à la crème   | Haricots beurre HVE<br>Pommes vapeur quartier  | Semoule HVE  | PLAT COMPLET  | Lentilles<br>Carottes nature   |
| PRODUIT LAITIER |  | Coulommiers  | Emmental BIO                    |   |  |
| DESSERT         | Yaourt aromatisé BIO                        | Fruit frais BIO   | Fruit frais                     | Fruit frais                        | Cake marbré  |
| LES GOUTERS     | Madeleines<br>Fruit <br>Fromage blanc sucré | Barre de chocolat<br>Fruit <br>Yaourt sucré<br>Pain   | Purée de pomme banane sans sucre<br>Edam<br>Pain   | Moelleux citron<br>Purée de pêche sans sucre<br>Yaourt sucré  | Barre bretonne<br>Fruit <br>Fromage blanc sucré |



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>    | Salade verte croûtons et fromage  |   | Emincé bicolore   |   | Riz Thaï poivrons concombres  |
| <b>Déclinaison</b>     |   |   |   |   |   |
| <b>PLAT CHAUD</b>      | Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex   | Sauté de boeuf VBF Tex Mex  | Omelette BIO nature                    | Blanquette de la mer aux petits légumes   | Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE  |
| <b>Déclinaison</b>     | Colin meunière MSC  | Croustillant fromager  |   |   | Boulettes de blé façon thaï  |
| <b>GARNITURE</b>       | Riz nature<br>Poêlée méridionale  | Pommes sautées<br>Haricots verts  | Beignets de brocolis<br>Riz nature  | Farfalles HVE   | Nouilles chinoises<br>Poêlée asiatique  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b> |   | Comte AOP   |   | Camembert   |   |
| <b>DESSERT</b>         | Compote de pommes BIO                | Fruit frais            | Yaourt nature BIO et dosette de sucre  | Crêpe sucrée  | Cake orange coco  |
| <b>LES GOUTERS</b>     | Sablé des Flandres<br>Fruit <br>Lait | Barre bretonne<br>Purée de pommes<br>Fromage blanc sucré  | Confiture<br>Jus Multifruit<br>Lait<br>Pain   | Biscuit fourré chocolat<br>Fruit <br>Fromage blanc sucré | Fruit <br>Fraidou<br>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 | VENDREDI |
|------------------------|--|---|---|-------|----------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>    |  | Melon HVE   |   |       |          |
| <b>Déclinaison</b>     |  |   |   |       |          |
| <b>PLAT CHAUD</b>      | Gratiné de poisson au fromage MSC                                    | Falafels BIO nature                            | Sauté de veau sauce tomate  |       |          |
| <b>Déclinaison</b>     |  |   | Emincé de pois et blé à la tomate      |       |          |
| <b>GARNITURE</b>       | Purée de carottes<br>Courgettes sautées                              | Ratatouille BIO <br>Pommes vapeur quartier HVE | Semoule HVE<br>Navarin de légumes BIO  |       |          |
| <b>PRODUIT LAITIER</b> | Gouda AOP  |   | Petit suisse sucré  |       |          |
| <b>DESSERT</b>         | Compote  | Flan nappé caramel BIO                         | Fruit frais BIO                        |       |          |
| <b>LES GOUTERS</b>     | Moelleux chocolat<br>Purée de pêche sans sucre<br>Petit suisse sucré | Fruit goûter<br>Emmental<br>Pain  | Moelleux amande<br>Purée de pommes<br>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,...)