

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Coleslaw BIO 		Choux rouges HVE vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Tomates farcies au jus (sans porc)	Emincé de volaille FR nature	Tarte au chèvre et tomate 	Sauté de boeuf VBF marengo	Rôti de dinde aux lentilles
Déclinaison	Poisson meunière MSC quartier de citron	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		Boulettes de blé façon thaï 	Curry de lentilles et butternut 
GARNITURE	Haricots verts BIO  Pommes lamelles persillées	Brocolis Riz créole	PLAT COMPLET	Ratatouille BIO  Tortis	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Tomme noire		Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO  	Petits suisses sucrés	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Cake au citron
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme briquette Yaourt sucré Pain	Carré cacao Compote Lait briquette	Fruit frais  Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Jus d'orange briquette Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit frais  Lait chocolat 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

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	Salade vernoise BIO		Carottes râpées BIO vinaigrette		Salade BIO hollandaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Curry de poisson MSC à l'indienne	Pot au feu VBF	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes	Lasagne de légumes	Jambon HVE aux champignons
Déclinaison		Galette de blé et lentilles à l'indienne	Gratin de penne et choux fleurs au Boursin		Colin meunière MSC
GARNITURE	Purée de carottes	Plat complet	Gratin de choux fleurs	Salade verte	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé		Emmental BIO	
DESSERT		Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO	Cake orange cannelle
LES GOUTERS	Barre bretonne Jus multi fruits briquette Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner Fruit frais Lait briquette Pain	Palet breton Compote Fromage blanc sucré	Pain Fruit frais Tomme noire	Petit beurre biscuit Jus d'orange briquette Yaourt 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 SOUHAITE
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		Velouté de carottes au cumin	Choux rouges BIO vinaigrette 	Carottes et fenouil à l'orange	Tzatziki avec concombres rondelle
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Rôti de veau sauce moutarde	Wok de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au sésame	Gratin de patates douce à la volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Tajine de poisson MSC orange abricots	Sauce Bolognaise de légumes et lentilles corail 
Déclinaison	Pavé de poisson blanc sauce citron	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Gratin de patates douce au fromage 		
GARNITURE	Epinards Béchamel Blé pilaf	Poêlée asiatique Riz créole	Salade verte	Semoule BIO 	Pâtes BIO 
PRODUIT LAITIER	Edam				
DESSERT	Fruit frais BIO 	Flan nappé caramel BIO 	Nashi Frais 	Smoothie pomme banane orange	Gâteau aux courgettes et chocolat 
LES GOUTERS	Palmiers Fruit frais  Lait chocolat	Jus d'orange Fondu président Pain	Galette St Michel Compote Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Fruit frais  Yaourt aromatisé Pain	Moelleux chocolat Jus multi fruits 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 SOUHAITE
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 Happy		Radis noirs râpés vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Accras de poisson sauce citron	Risotto de coquillettes BIO aux champignons et fromage BIO 	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	Saucisse knack de volaille
Déclinaison			Boulettes de blé façon thaï 	Rostis de légumes 	Saucisses knack végétale 
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil  Pommes rissolées	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Tortis Ratatouille	Carottes persillées Boulgour
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit suisse sucré	Cantal		Camembert BIO 
DESSERT	Prunes 		Fruit frais BIO  	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Donut's
LES GOUTERS	Jus de pomme Croc'lait Pain	Madeleines longues Compote Fromage blanc sucré	Micropain doux Fruit frais  Lait chocolat Pain	Biscuit fourré fraise Fruit frais  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc sucré 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

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	Velouté de légumes variés BIO 				Carottes râpées et d'olives noires 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager 	Saute de porc HVE à l'estragon 	Sauté de boeuf VBF sauce du jour
Déclinaison		Dos de colin MSC sauce Bordelaise		Tarte au fromage 	Gratin de coquillettes au cheddar 
GARNITURE	Beignets de brocolis Riz créole	Haricots verts BIO  Blé pilaf	Purée de carottes Lentilles	Pommes rissolées Plat complet	Coquillettes Poêlée de butternuts
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO 	Tomme noire	Emmental BIO 	
DESSERT	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Compote	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Carotte cake orange cannelle
LES GOUTERS	Jus multi fruits briquette Pain Vache qui rit	Petit beurre biscuit Compote Lait briquette	Pâte à tartiner Jus d'orange briquette Fromage blanc sucré Brioche tranchée	Moelleux nature Fruit frais  Lait chocolat briquette	Gelée de groseille Fruit frais  Petit suisse aux fruits 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,...)