













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Coleslaw BIO  		Carottes râpées vinaigrette 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Colombo d'émincé de pois et blé 	Sauté de boeuf VBF au jus	Poulet rôti au jus	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager 		Blanquette de poisson aux petits légumes	Carbonara de légumes et champignons 	
GARNITURE	Petits pois HVE	Lentilles cuisinées	Blé pilaf	Purée de panais	Bâtonnière de carottes a l'huile d'olive / Tagliatelles
PRODUIT LAITIER			Brie pointe BIO 	Yaourt brassé nature	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Fruit frais 		Brownie aux Haricots rouges
LES GOUTERS	Petit beurre Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Fruit PAIN	Pain au lait Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner Jus d'orange PAIN	Carré fraise Fruit



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 : LONGP

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine

Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)