


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise	Velouté de potiron			
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Bœuf bourguignon	Emincé de pois et blé au jus	Dos de colin MSC au curcuma et haricots rouges
Déclinaison sans porc	Lasagnes ricotta épinards 	Marmite de poisson Alsacienne	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales 		
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Salade verte	Lentilles cuisinées	Beignets de brocolis	Coquillettes	Riz pilaf BIO 
PRODUIT LAITIER			Saint paulin	Saint Nectaire AOP	St Moret
DESSERT	Compote de pommes HVE	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Pain au lait Petit suisse sucré	Biscuit fourré fraise Yaourt sucré	Barre de chocolat Fruit 	Galette St Michel Fromage blanc sucré	Pâte à tartiner 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

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,...)