















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves BIO vinaigrette 		Velouté de patate douce		Carottes râpées BIO vinaigrette  
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Emincé de volaille en sauce FR	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Escalope de volaille à la crème	Cordon bleu de volaille	Merguez grillées nature
Déclinaison sans porc	Omelette nature 		Tarte à l'italienne 	Croustillant fromager 	Tajine de légumes aux pois chiches 
Déclinaison sans viande					
<b>GARNITURE</b>	Frites au four	Riz créole	Carottes BIO aux épices 	Haricots verts BIO 	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Petit suisse aux fruits		Emmental BIO 	
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Brownie 
<b>LES GOUTERS</b>	Barre bretonne Fruit	Pâte à tartiner Fruit Pain	Palet breton Fromage blanc sucré	Confiture fraise Pain Petit suisse aux fruits	Sablé des Flandres Yaourt sucré



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,...)