













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Haricots verts vinaigrette		Velouté de potiron
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Chipolatas nature 		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Jambon de dinde sauce barbecue 	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans porc	Lasagne de légumes 		Blanquette d'émincé de pois et blé 	Omelette nature 	
Déclinaison sans viande					
<b>GARNITURE</b>	Purée de pommes de terre / Salade verte		Riz créole BIO 	Lentilles	Macaronis
<b>PRODUIT LAITIER</b>			Tomme noire	Petit suisse aux fruits	
<b>DESSERT</b>	Crème dessert chocolat		Compote du jour	Fruit frais BIO  	Cake façon pain d'épices 
<b>LES GOUTERS</b>	Pain / Barre de chocolat  Fruit frais 		Biscuit fourré chocolat  Yaourt aromatisé	Petit beurre biscuit  Yaourt sucré	Pain / Confiture Abricot  Fruit frais 



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 SOUHAITE  
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,...)