









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes HVE râpées vinaigrette 		Rillettes de porc HVE nature 		Velouté de légumes
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande			Bâtonnets de carottes sauce cocktail 		
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Palette de porc aux lentilles (plat complet) 	Jambon HVE persillade 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande	Lasagne de légumes 	Oeufs durs sauce crème 	Dos de colin MSC sauce basquaise		
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde BIO 	Tortis	Pommes rissolées HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Brie pointe		Vache picon	
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Compote	Ananas au sirop	Tarte au chocolat
<b>LES GOUTERS</b>	Palmiers Fruit 	Pain / Barre de chocolat  Petit suisse aux fruits	Carré abricot  Fromage blanc sucré	Biscuit fourré fraise  Compote	Fruit   Pain / Camembert



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,...)