














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœuf dur mayonnaise			Velouté de légumes variés BIO 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre au reblochon 	Paupiette de veau sauce barbecue	Saucisses Knack de volaille aux haricots blancs (plat complet)	Carbonara de volaille FR	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet) 	Gratin de coquillettes au cheddar (plat complet) 	
GARNITURE	Salade verte	Pommes dauphines	PLAT COMPLET	Coquillettes BIO 	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER		Vache qui rit BIO 	Mimolette		Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert chocolat	Compote	Fruit frais BIO  	Cake aux poires 
LES GOUTERS	Moelleux nature Lait	Pain / Pâte à tartiner Fruit 	Carré cacao Petit suisse aux fruits	Madeleines Yaourt sucré	Pain / Gelée de groseille Fruit 



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

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,...)