











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté de légumes		Nem aux légumes	Salade de pâtes Marco Polo 
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Lasagne de légumes 	Paupiette de veau milanaise	Sauté de porc HVE au caramel 	Nugget's de volaille Ketchup
Déclinaison sans porc	Curry de poisson MSC à l'indienne		Galette de légumes et mozzarella 	Boulettes de blé façon thaï 	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Boulgour	PLAT COMPLET	Tortis	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Pommes lamelles persillées
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 		Yaourt aromatisé BIO 		
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Petit beurre biscuit	Cake noix de coco 	Compote
LES GOUTERS	Barre de chocolat Pain Lait	Palmiers Yaourt aromatisé	Pain Fruit  Emmental	Pompon cacao Compote	Confiture Abricot Pain Petit suisse sucré



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 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,...)