












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 	Salade verte, maïs, persil et vinaigrette	Médailillon de surimi sauce cocktail		Pommes de terre BIO façon piémontaise 
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Boulettes de volaille sauce crème	Steak haché de boeuf VBF sauce Chili	Gnocchi bolognaises de lentilles  	Crêpe au fromage 	Cassolette de la mer
Déclinaison sans porc		Nugget's de poisson sauce tartare			
Déclinaison sans viande	Boulettes de blé façon thaï 				
GARNITURE	Coquillettes HVE	Riz nature	PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER		Petit moulé		Yaourt sucré BIO 	Saint paulin
DESSERT	Novly chocolat		Fruit frais BIO  	Crêpe sucrée et sauce chocolat	
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Fruit 	Miel Pot Pain Yaourt sucré	Barre bretonne Lait chocolat	Pâte à tartiner Fruit  Pain	Biscuit fourré fraise Petit suisse aux fruits



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,...)