










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pommes de terre au pesto		Velouté de légumes
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratin montagnard 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine	Fricassée de volaille sauce provençale	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande		Rougail de poisson MSC	Crêpe au fromage 	Tajine de légumes aux pois chiches 	
GARNITURE	Salade verte	Macaronis HVE	Petits pois BIO 	Semoule HVE	Pommes rissoles HVE
PRODUIT LAITIER			Saint Nectaire AOP	Bûchette de chèvre mélange	
DESSERT	Fruit frais BIO 	Beignet chocolat noisette		Cocktail de fruits	Ile flottante crème anglaise
LES GOUTERS	Madelon chocolat Petit suisse aux fruits	Pain Fruit goûter  Emmental	Biscuit fourré vanille Yaourt sucré	Moelleux fraise Compote	Pain Barre de chocolat Fruit goûter 



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,...)