











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail		Velouté de légumes	Taboulé 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et épinards au fromage 	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Hachis parmentier 	Cordon bleu de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Déclinaison sans porc		Omelette nature 			
Déclinaison sans viande			Hachis parmentier de lentilles 	Croustillant fromager 	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 	PLAT COMPLET	Haricots verts BIO 	Minis Pennes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO 	Carré président			Emmental BIO 
DESSERT		Liégeois chocolat	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Donut's
LES GOUTERS	Jus d'ananas Pain / Gouda	Pompon cacao Fruit 	Pain / Pâte à tartiner Fruit 	Barre bretonne Yaourt aromatisé	Pain / Confiture fraise 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,...)