











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Mousse de foie HVE 		Pastèque BIO 
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande			Médailillon de surimi MSC mayonnaise		
PLAT CHAUD		Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Boulettes d'agneau sauce tomate	Saucisse HVE grillée 	Poisson meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande			Gratin de coquillettes au cheddar 	Croustillant fromager 	
GARNITURE		Flageolets et haricots verts	Légumes du tajine 	Brocolis béchamel	Beignets de choux fleurs
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé BIO 		Camembert	
DESSERT		Madeleines	Flan parisien	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat
LES GOUTERS		Pain / Edam Fruit 	Biscuits fourrés fraise Compote	Palet breton Yaourt aromatisé	Pain / Confiture Abricot 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,...)