












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon d'eau vert ou jaune	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Omelette nature 	Navarin de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande		Curry de pois chiches coco 			Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Pommes lamelles persillées	Semoule HVE	Riz nature	PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Fromage blanc sucré	Petit moulé		Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat			Madeleines	Cake Vanille
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote	Pain / Vache qui rit Fruit 	Briochette pépite de chocolat Fruit 	Galette St Michel Yaourt aromatisé	Pain / Barre de chocolat 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 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,...)