











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					Melon BIO 
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
<b>PLAT CHAUD</b>	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Omelette nature 	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Emincé de volaille LNA FR thym citron	Rôti de dinde au jus
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande			Croustillant fromager 	Purée au fromage façon Aligot 	Omelette nature 
<b>GARNITURE</b>	Semoule HVE	Carottes à la crème	Macaronis	Purée de pommes de terre	Haricots verts BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme noire	Fraidou	Saint Nectaire	Bûchette de chèvre BIO 	
<b>DESSERT</b>	Chou à la vanille	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO 	Tarte aux pommes	Glace à l'eau Mister Freeze
<b>LES GOUTERS</b>	Pain/ Pâte à tartiner Compote	Palmiers Yaourt sucré	Carré abricot Petit suisse sucré	Moelleux chocolat Fruit 	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](http://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,...)