










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi MSC sauce cocktail			Melon HVE 	
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Paupiette de veau basquaise	Poulet rôti LNA FR au jus	Pizza au fromage 	Merguez sauce tomate
Déclinaison sans porc		Fusillis bolovégé aux lentilles BIO (pplat complet)  	Falafels de pois chiche sauce tomate 		Dos de colin MSC sauce basquaise
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Riz nature	Haricots verts	Pommes lamelles persillées HVE	Salade iceberg	Farfalles
PRODUIT LAITIER		Brie pointe	Pont l'évêque AOP		Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit frais 	Tarte citron	Donut's	Compote du jour BIO 	Cake aux pêches 
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise	Briochette pépite de chocolat	Pain / Confiture Abricot	Palet breton	Pain / Pâte à tartiner
	Yaourt sucré	Compote	Fromage blanc sucré	Fruit 	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,...)