










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Céleri rémoulade 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paupiette de veau charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Palet végétarien à l'italienne 	Riz BIO cantonnais Végétarien 	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Croisillon au fromage 			
GARNITURE	Haricots beurre	Pommes vapeur HVE	Salade verte	PLAT COMPLET	Purée de carottes BIO 
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie pointe	Saint paulin		Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais BIO 	Génoise chocolat	Cake citron Pavot 	Mousse chocolat au lait



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)










Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de volaille français	Boulettes de volaille aux haricots blancs	Croisillon au fromage 	Saucisse knack de volaille	Dos de colin MSC sauce provençale
Déclinaison	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 	Boulettes de soja aux haricots blancs 		Saucisses knack végétale 	
GARNITURE	Choux de bruxelles	PLAT COMPLET	Haricots beurre	Pommes rissolées HVE	Gratin de choux fleurs HVE
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Camembert BIO 	Carré président	Saint paulin	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel	Crêpe sucrée	Compote de pommes BIO 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)



Plat végétarien













CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de volaille français	Colin meunière MSC	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à l'estragon PP	Gratin Dauphinois BIO 	Rôti de dinde HVE FR au jus
Déclinaison	Crêpe au fromage 		Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou 		Palet végétarien maraîcher 
GARNITURE	Petits pois	Carottes BIO à la crème 	Riz créole BIO 	PLAT COMPLET	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Saint paulin BIO 	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Camembert BIO 
DESSERT	Madeleine BIO 	Fruit frais BIO 	Yaourt aux fruits	Compote pomme fraise	Fruit frais 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)















Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Jambon de dinde persillade	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Curry de pois chiches coco bio 	Colin pané MSC
Déclinaison	Omelette nature 	Boulettes de soja au jus 	Emincé de pois et blé sauce forestière 		
GARNITURE	Frite au four	Haricots verts HVE	Farfalles HVE	Semoule HVE	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Carré frais BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert	Emmental BIO 	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fruit frais 	Beignet chocolat noisette	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt 



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Nugget's de blé 	Rôti de dinde au jus	Paupiette de veau aux raisins	Hachis parmentier BIO 	Pavé de poisson blanc sauce citron
Déclinaison		Boulettes de soja 	Paëlla végétarienne 	Hachis parmentier de lentilles corail 	
GARNITURE	Ratatouille BIO 	Lentilles HVE	Riz créole	Plat complet	Butternuts et carottes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Edam	Rondelé	Emmental BIO 	Carré d'as ail et fines herbes
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Liégeois vanille	Mousse chocolat au lait	Eclair au chocolat



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine



Viande française
(Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILEUR

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)