

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon HVE 				
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF 	Poulet rôti au jus	Rôti de boeuf VBF sauce tartare	Boulettes d'agneau sauce provençale	Colin pané MSC
Déclinaison	Lasagne de légumes Plat complet  	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges  	Emincé de pois et blé au jus	Boulettes de blé façon thaï	Croustillant fromager 
GARNITURE	Salade verte	Riz créole BIO 	Semoule HVE	Haricots verts BIO 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER		Emmental BIO 	Yaourt sucré	Carré frais 1/2 sel	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Gâteau au yaourt 	Fruit frais 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

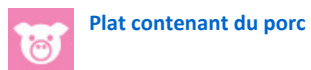


LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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		Pastèque 			Pastèque 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chipolatas nature 	Dos de Colin MSC à la crème de curry	Poêlée de flageolets et légumes à la tomate 	Hachis parmentier VBF	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus
Déclinaison	Riz cantonais Végétarien 			Hachis crécy végétarien 	Omelette nature 
GARNITURE	Gratin dauphinois	Ratatouille 	PLAT COMPLET	Salade verte	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Petit suisse sucré	Gouda	Brie pointe	
DESSERT	Compote de poire		Fruit frais BIO 	Paris Brest	Liégeois chocolat



**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			Melon HVE 		Cœuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Saucisses knack végétale 	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au pesto	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Pizza au fromage 
Déclinaison	Croustillant fromager 		Omelette nature 		
GARNITURE	Poêlée de butternuts et carottes	Pommes rissolées	Haricots beurre	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Croc'lait BIO 		Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Compote	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Cake aux pommes 	Fruit frais 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			Œuf dur mayonnaise		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse knack de volaille	Filet de dinde crème d'asperge	Aiguillettes de blé panées 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Haché au boeuf VBF sauce tomate
Déclinaison	Saucisses knack végétale 	Omelette nature 			Palet végétarien maraîcher 
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Farfalles	Haricots blancs à la tomate	Riz créole BIO 	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Tartare ail et fines herbes		Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Compote	Gaufre au sucre	Poire au sirop



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	Poulet rôti nature	Paupiette de veau forestière	Gratiné de poisson au fromage MSC	Tarte aux poireaux 	Quenelles de volaille financière
Déclinaison	Omelette nature 	Gratin de légumes au chèvre 			Galette de blé et lentilles à l'indienne 
GARNITURE	Pommes vapeur quartier	Haricots beurre	Ratatouille BIO 	PLAT COMPLET	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Gouda	Carré d'as ail et fines herbes	Mimolette	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Beignet aux pommes



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...)