





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise 	Pastèque BIO 	Tomates vinaigrette 	Salade de riz Hawaïenne (surimi, tomate, ananas, ciboulette, lait de coco)  	Pizza au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet basquaise Emincé pour les maternelles	Beignet de calamar 	Paupiette de veau aux raisins	Chunk de poulet katsu (sauce ketchup, gingembre, worcestershire) 	Dos de colin MSC à la crème de curry 
Déclinaison	Palet végétarien à l'indienne 		Œufs durs sauce Chimay 	Pommes de terre au thon 	
GARNITURE	Coquillettes	Haricots blancs à la tomate et ratatouille	Pommes rissolées	Purée de patate douce	Blé pilaf et carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental BIO 	Brie point BIO 	Yaourt sucré BIO 	Gouda BIO 
DESSERT	Fruits frais BIO 	Cocktail de fruits	Liégeois chocolat	Cake ananas coco 	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Pain Camembert Jus de raisin	Pain Confiture d'abricot Yaourt sucré	Palet breton Jus d'orange	Moelleux nature Lait au chocolat	Pain Barres de chocolat Compote de pommes banane

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 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 : ESBLY

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,...)