



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Rillettes cornichons 	Pastèque BIO 	Taboulé 	Concombre BIO en dès vinaigrette 
Déclinaison		Pâté de volaille (SP) et œufs durs mayonnaise (SV)			
PLAT CHAUD	Fricassée de volaille à l'ancienne	Hâché de bœuf sauce barbecue	Carbonara de légumes et champignons 	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisse de volaille 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales 
Déclinaison	Gratin d'œufs durs pommes de terre champignons fromage 	Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature	
GARNITURE	Pommes vapeur et haricots plats	Semoule et haricots beurre HVE 	Farfalles HVE 	Purée de pommes de terre	Riz pilaf et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Camembert BIO 	Mimolette	Emmental BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT	Poire au sirop	Compote pomme cassis	Liégeois vanille	Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et chocolat 
LES GOUTERS	Pain Camembert Compote pommes pruneaux	Pain Confiture à la fraise Fruit	Petit beurre biscuit Jus d'ananas	Galette Saint Michel Petit suisse aux fruits	Pain Pâte à tartiner 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 : 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,...)