
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons 	Melon BIO 	Carottes râpées BIO au cumin Vinaigrette 	Concombre en dés vinaigrette	Salade marco polo BIO 
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise				
PLAT CHAUD	Nugget's de volaille	Escalope de volaille aigre douce	Poulet yassa	Steak haché au jus	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Nugget's de blé 	Galette de légumes 	Couscous végétarien aux pois chiches 	Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	
GARNITURE	Ratatouille   Boulgour	Pommes rissolées	Semoule BIO 	Carottes persillées	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Carré frais 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Mimolette	Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Poire au sirop	Liégeois vanille	Paris Brest
LES GOUTERS	Biscuit fourré fraise  Jus multi fruits  Yaourt aromatisé	Petit beurre biscuit  Jus d'orange  Petit suisse sucré	Compote pomme framboise  Gouda	Moelleux chocolat  Fruit   Yaourt sucré	Madeleines  Fruit   Lait



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 : ESBLly

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,...)