
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	SEMAINE DU GOUT: THEME SALE	SEMAINE DU GOUT: THEME AMERTUME 	SEMAINE DU GOÛT: THEME UMAMI	SEMAINE DU GOÛT: THEME SUCRE	SEMAINE DU GOÛT: THEME ACIDITE
Déclinaison	Radis HVE et beurre demi sel 	Endives emmental	Salade de riz fèves et tomates vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes 	Velouté de tomates 
PLAT CHAUD	Petit salé aux lentilles 	Tortellinis tricolores ricotta épinard sauce tomate basilic 	Sauté de volaille BIO sauce soja 	Bœuf braisé VBF sauce cacao 	Filet de merlu sauce citron
Déclinaison	Curry de lentilles et butternut 		Nems aux légumes	Emincé de pois et blé au miel et fruits secs	
GARNITURE			Nouilles chinoises	Pommes vapeur quartier	Blé pilaf et épinards HVE béchamel 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP 	Coulommiers BIO 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Compote pomme cassis	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Cake aux myrtilles 
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas	Pain Croc'lait Jus d'orange	Galettes Saint Michel Compote	Pain Confiture de prune Yaourt sucré	Moelleux chocolat Fruit



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,...)