















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons 	Coleslaw BIO 	Salade de pommes de terre strasbourgeoise 	Velouté de légumes variés BIO 	Salade iceberg
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise		Salade de lentilles, emmental vinaigrette		
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF forestière	Couscous végétarien aux pois chiches 	Blanquette de poisson aux petits légumes	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour 	Poulet rôti au jus
Déclinaison	Crêpes aux champignons 			Boulettes végétales sauce tomate basilic 	Gratin de poisson au fromage
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule	Haricots verts BIO 	Coquillettes HVE	Gratin de courgettes BIO 
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP	Coulommier BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Camembert	Saint paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Flan nappé caramel	Compote de pommes coing	Cocktail de fruits	Donut's
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme briquette Pain	Jus de raisin briquette Pain Emmental portion	Carré cacao Lait briquette	Biscuit fourré vanille Compote pomme abricot	Barre de chocolat Pain Fromage blanc sucré

 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,...)