









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise BIO 	Coleslaw BIO 	Médailillon de surimi mayonnaise 	Salade verte BIO 	Velouté de potiron 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Croustillan fromager 	Colombo d'émincé de pois et blé 	Sauté de bœuf VBF au jus 	Poulet rôti au jus (émincé pour les maternelles)	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacés 
Déclinaison			Blanquette de poisson aux petits légumes 	Colin pané MSC quartier de citron 	
GARNITURE	Macaronis et petits pois HVE	Lentilles cuisinées et Riz pilaf	Blé et Poêlée de légumes aux fèves	Semoule	Batônnière de carottes à l'huile de l'olive et Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Tartare aux noix	Pont l'Evêque AOP 	Bleu de Bresse	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Compote pomme cassis	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO 	Compote pomme vanille	Brownie de haricots rouges
LES GOUTERS	Petits beurres biscuits Compote pomme framboise	Pain Barres de chocolat Yaourt sucré	Cookies Compote en gourde	Pain Emmental Jus d'orange	Carré fraise Lait chocolat



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,...)