















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Taboulé BIO 	Salade BIO hollandaise 	Chou blanc BIO mayonnaise 	Velouté de poireaux 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lamelles Kebab méditerranéenne	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron 	Beignets de calamar sauce ketchup 	Falafels de pois chiche et dosette de ketchup 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison	Emincé de pois et blé au jus 				Brandade de poisson / Salade verte 
GARNITURE	Pommes sautées	Beignets de brocolis	Riz créole haricots rouges et maïs et bâtonnières de légumes carottes jaunes	Boullgour et ratatouille	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 	Rondelé BIO 	Tomme blanche	Fromage blanc sucré	Brie pointe BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Compote de pomme HVE	Tarte normande	Ananas au sirop
LES GOUTERS	Moelleux nature Lait chocolat	Pain Pâte à tartiner Jus de raisin	Palet breton Jus d'orange	Pain Tomme blanche Fruit	Sablé des Flandres Yaourt 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,...)