


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Conchiglies au pesto 	Velouté de potiron  	Salade verte et mimolette	Tarte à l'oignon 	Carottes râpées BIO vinaigrette  
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Médailillon de chèvre pané 	Carbonara de volaille BIO 	Omelette nature 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron  	Pizza au fromage 
Déclinaison		Carbonara de légumes et champignons 			
GARNITURE	Petits pois carottes et pommes de terre vapeur	Coquillettes	Lentilles	Boulgour	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers BIO 	Emmental BIO 	Croc'lait	Pont l'évêque AOP 
DESSERT	Fruit frais bio  	Ananas au sirop	Compote de pommes HVE 	Liégeois chocolat	Cake citron pavot 
LES GOUTERS	Gouda Jus d'orange Pain	Fromage blanc sucré Compote de poire Petit beurre biscuit	Yaourt à boire Fruit Madelon chocolat	Petit suisse sucré Jus multifruits Pain et confiture abricot	Lait Fruit Pain et beurre



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](http://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,...)