













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de poireaux  	Sardine à l'huile 	Céleri BIO rémoulade  	Rillettes d'oie et chutney de figues	Pennes maïs et tomates BIO 
Déclinaison				Œuf dur mayonnaise au paprika et curcuma 	
PLAT CHAUD	Saucisse knack de porc HVE  	Bouchée de la mer  	Lasagnes bolognaises VBF 	Aiguillettes de volaille sauce veneur	Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage 
Déclinaison	Pané de blé épinards fromage 		Nugget's de blé et farfalles 	Saumon sauce safranée 	
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate	Riz pilaf	Salade verte	Potatoes pops et poêlée gourmande aux marrons	
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP 	Yaourt velouté aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Chaurce	Saint Paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Compote pomme vanille HVE 	Liégeois chocolat BIO 	Croustillant chocolat	Poire au sirop  
LES GOUTERS	Yaourt sucré Compote de pêche Petit beurre biscuit	Emmental Jus de pomme Pain	Lait fraise Fruit  Moelleux nature	Lait chocolat Fruit  Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Compote pomme fraise Galette St Michel



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,...)