





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette   		Velouté de légumes variés BIO   	Pommes de terre façon piémontaise 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Steak hâché dosette de ketchup 	Emincé de volaille basquaise		Cordon bleu de volaille	Beignet de calamar
Déclinaison	Dos de colin MSC Sauce citron  	Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage 		Croustillant fromager 	
GARNITURE	Frites au four	Mini penne et duo de brocolis et chou-fleur		Purée de pois cassés	Blé pilaf et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Munster AOP 	Emmental BIO 		Yaourt sucré BIO 	Mimolette
DESSERT	Gâteau basque	Mousse au chocolat au lait		Orange BIO  	Abricot au sirop
LES GOUTERS	Lait chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits		Camembert	Petit suisse sucré
	Fruit 	Fruit 		Jus multifruit	Compote pomme abricot
	Carré abricot	Madeleines		Pain	Palet breton

 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,...)