






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Velouté de poireaux	Velouté de carottes	Salade iceberg	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pot au feu (plat complet)	Sauté de volaille au jus	Pavé de poisson à l'emmental	Hachi parmentier BIO 	Nugget's de blé sauce tartare
Déclinaison	Palet végétarien à l'italienne et gratin dauphinois 	Colin meunière MSC quartier de citron			
GARNITURE		Haricots blanc à la tomate	Beignet de choux fleurs	Plat complet	Batonniere de légumes carottes jaunes / Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Coulommiers BIO	Mimolette	Fromage blanc aux fruits BIO 	Tomme blanche	Saint nectaire AOP
DESSERT	Fruit frais BIO	Compote pomme cassis	Poire au sirop sauce chocolat	Compote de pommes banane	Beignet chocolat noisette
LES GOUTERS	Lait chocolat Compote de pomme coing Pain et confiture d'abricot	Yaourt aromatisé Jus multifruit Palmiers	Emmental Compote en gourde Pain	Fromage blanc sucré Jus d'orange Palet breton	Petit suisse sucré Fruit  Pain et barre de chocolat



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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,...)