















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Concombres HVE vinaigrette 	Médailillon de surimi mayonnaise	Petits pois à la fête	Coleslaw HVE 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chili con carne BIO 	Mouclade à la crème et curry	Cordon bleu de volaille	Rôti de dinde au jus	Boulettes d'agneau sauce tomate
Déclinaison	Chill végétarien aux haricots rouges 		Omelette nature 	Croustillant fromager 	Dos de colin MSC tomate cerise épinards
GARNITURE	Riz créole BIO 	Frites au four	Epinars BIO béchamel 	Macaronis BIO 	Gratin de choux-fleurs cheddar
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Chanteneige	Coulommiers	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Fruit BIO 	Crème dessert vanille	Poire au sirop	Paris Brest	Brownie
LES GOUTERS	Yaourt à boire Jus multifruits Madelon chocolat	Lait fraise Fruit Biscuit fourré vanille	Lait chocolat Fruit Moelleux chocolat	Yaourt à boire Compote HVE 	Lait Fruit Madeleines

 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,...)