


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE  	Taboulé	Carottes HVE râpées vinaigrette 	Concombres HVE vinaigrette 	
Déclinaison	Pâté de volaille ou Céleri BIO rémoulade				
PLAT CHAUD	Boulettes de blé façon Thaï 	Sauté de volaille dijonnaise	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE 	
Déclinaison		Omelette nature 		Galette de blé et lentilles à l'indienne 	
GARNITURE	Semoule HVE  Beignets de brocolis	Purée de carottes	PLAT COMPLET	Riz pilaf BIO  Légumes du tajine	
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Pont l'évêque AOP 	Brie BIO 	Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit BIO 	Fruit BIO 	Donut's	
LES GOUTERS	Lait fraise Fruit Madelon chocolat	Yaourt à boire Compote HVE  Palmiers	Lait Compote HVE  Pompon cacao	Yaourt à boire Fruit Petit 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,...)