














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis HVE Croc au sel 	Lentilles BIO échalotes 	Salade verte	Œuf dur mayonnaise épicée	Carottes râpées BIO vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Curry de volaille coco	Raviolis épinards sauce tomate BIO 	Omelette nature 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème de citron 	Colin pané MSC quartier de citron 
Déclinaison	Nugget's de blé 				
GARNITURE	Beignets de choux-fleurs  Semoule HVE 	PLAT COMPLET	Haricots verts ail et persil  Blé pilaf	Pommes dauphines	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO 	Coulommiers BIO 	Yaourt velouté aux fruits	Saint Paulin	Brie
DESSERT	Pomme au caramel	Fruit BIO 	Cocktail de fruits	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille
LES GOUTERS	Lait  Fruit  Pain & Barres de chocolat	Yaourt aromatisé  Jus de pomme  Palmiers	Lait Fraise  Compote HVE   Palet breton	Lait  Fruit  Pompon cacao	Petit suisse sucré  Compote  Pain & Confiture Abricot



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](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,...)