










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomates	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Salade de pâtes au basilic	Concombres BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Lasagnes de légumes 	Poisson meunière MSC quartier de citron 	Rôti de dinde au jus	Cordon bleu de volaille
Déclinaison				Omelette nature 	Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE		Salade verte	Lentilles	Carottes BIO à la crème 	Epinards branche HVE à la crème 
PRODUIT LAITIER		Carré frais demi-sel	Chanteneige BIO 	Chource AOP 	Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT		Fruit BIO 	Liégeois vanille	Fruit	Cake pépites de chocolat 
LES GOUTERS		Petit suisse sucré Jus d'ananas Pain & Miel	Yaourt à boire Fruit Barre bretonne	Lait chocolat Compote Pain & Pâte à tartiner	Lait Fruit Biscuit fraise



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,...)