
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Melon d'eau vert ou jaune	Carottes râpées vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Salade verte croustons et fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Curry de pois chiches coco 	Moussaka VBF 	Chipolatas sauce tomate 	Cordon bleu de volaille
Déclinaison			Lasagnes de légumes 	Saucisse de volaille ou Pâtes Napolitaine de légume et fromage BIO	Boulettes de blé façon Thai 
GARNITURE	Brocolis Pommes lamelles persillées	Petit pois  Semoule HVE 	Riz nature	Semoule HVE  Poêlée de légumes	Carottes persillées  Pommes rissolées HVE 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Coulommiers	Yaourt sucré	Edam	Yaourt aromatisé 
DESSERT	Fruit	Donut's	Flan nappé caramel	Fruit 	Cake vanille 
LES GOUTERS	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Pain Vache qui rit Fruit	Pompe cacao Yaourt à boire Fruit	Galettes St Michel Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain & barres de chocolat Lait Fruit



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,...)