
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Raïta de concombres à la menthe 	Friand au fromage	Sardines à l'huile	Melon 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous végétarien aux pois chiches 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales 	Haché au bœuf VBF sauce barbecue 	Merguez sauce tomate	Rôti de dinde au jus
Déclinaison			Croustillant fromager 	Purée au fromage façon Aligot 	Omelette nature 
GARNITURE	Semoule HVE 	Blé aux petits légumes Carottes à la crème	Courgettes provençales  Macaronis	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes du soleil	Haricots verts  Tortis couleur
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP 	Buchette de chèvre 	Bleu de Bresse
DESSERT	Chou à la vanille	Crème dessert chocolat	Fruit 	Tarte aux pommes	Fruit
LES GOUTERS	Pain & pâte à tartiner Lait Compote	Palmiers Yaourt sucré Fruit	Carré abricot Lait Compote HVE 	Moelleux au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Pain & confiture fraise Lait chocolat Fruit



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,...)