















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette 	Concombre bulgare 	Macédoine mayonnaise 	Melon HVE 	Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisse de volaille sauce rougail	Fusillis bolovégé aux lentilles  	Poulet rôti LNA au jus	Jambon de dinde froid	Dos de colin MSC sauce basquaise 
Déclinaison	Saucisse végétale sauce rougail 		Falafels de pois chiche sauce tomate 	Œufs durs 	
GARNITURE	Riz nature	PLAT COMPLET	Tomates rôties aux herbes Pommes lamelles persillées	Taboulé Salade verte	Brocolis  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Brie pointe	Pont l'Evêque AOP 	Emmental 	Tartare aux noix
DESSERT	Fruit	Tarte citron	Donut's	Compote 	Cake aux pêches 
LES GOUTERS	Biscuit fourré fraise Yaourt sucré Fruit	Briochette pépite de chocolat Lait Compote	Moelleux chocolat Yaourt à boire Compote HVE 	Palet breton Yaourt aromatisé Fruit	Pain & pâte à tartiner 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



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,...)