












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon	Tomates vinaigrette 	Tarte au fromage	Melon	Radis HVE Croc au sel 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet LNA kedjenou 	Filet de merlu sauce citron	Couscous végétarien aux pois chiches 	Navarin de volaille	Beignets de calamar nature
Déclinaison	Emincé de pois et blé sauce du jour			Pané de blé épinard fromage 	
GARNITURE	Riz à la tomate 	Boulgour Légumes du tajine	Semoule HVE  Ratatouille	Courgettes sautées Tortis couleur	Petits pois  Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Pont l'évêque AOP 	Petit moulé	Tartare ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Compote pomme mangue	Fruit	Novly vanille	Fruit	Eclair vanille
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt à boire Jus multifruits	Biscuit fourré chocolat Lait Fruit	Galettes St Michel Lait fraise Fruit	Briochette pépite de chocolat Yaourt à boire Compote HVE 	Palet breton Lait 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,...)