

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette cornichons  Pâté de volaille coupelle sans porc	Velouté de poireaux	Pépinettes au thon		
PLAT CHAUD	Pot au feu VBF	Colin meunière MSC quartier de citron	Poulet rôti au jus	Hachis parmentier BIO  	Nugget's de blé ketchup 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Gratin de chou Romanesco et brocolis	Beignets de chou fleurs	Salade iceberg	Tortis
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 		Fromage blanc aux fruits BIO 	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP
DESSERT		Fruit frais BIO  		Fruit frais 	Gâteau au chocolat 
LES GOUTERS	Yaourt sucré Jus de pomme goûters Pain	Palmiers Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit 	Croissant boulangerie LOCALE Fromage blanc sucré Jus d'orange	Emmental Compote pomme fraise Pain	Gaufrette quadro 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 : VAU91

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,...)

Aide UE à destination des écoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 				Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD	Marengo de volaille	Merguez à l'orientale	Tajine de boulettes d'agneau	Pâtes gnocchetti aux pois cassés BIO à la mexicaine	Colin meunière MSC quartier de citron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de potimarron	Frites fraîches	Semoule HVE Ratatouille	PLAT COMPLET	Epinards HVE béchamel Pommes vapeur quartier HVE
PRODUIT LAITIER		Fourme d'Ambert AOP	Brie pointe BIO 	Saint paulin BIO 	
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote pomme vanille	Cake façon pain d'épices 
LES GOUTERS	Kiri crème Fruit goûter Pain	Palmiers Lait Compote de pommes HVE	Carré aux pommes Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines Yaourt velouté aux fruits Jus de raisin



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 : VAU91

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au pesto 	Velouté de potiron 		Salade César Tarte à l'oignon 	Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD	Médaille de chèvre pané 2 	Carbonara de volaille BIO  <i>Carbonara de légumes et champignons</i> 	Colin meunière MSC quartier de citron <i>Omelette nature</i> 	Sauté de boeuf RAV au paprika <i>Boulettes de soja au paprika</i> 	Pizza au fromage  Galette de légumes 
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Petits pois carottes Pommes vapeur quartier	Coquillettes	Purée de Butternut	Boulgour	Salade iceberg
PRODUIT LAITIER		Coulommier BIO 	Emmental BIO 		
DESSERT	Fruit frais BIO  		Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO  	Cake citron Pavot
LES GOUTERS	Moelleux fraise Yaourt à boire Fruit 	Emmental Compote de pommes coing Pain	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Fromage blanc sucré Jus de pomme	Lait chocolat Fruit  Pain	Brioche Confiture Abricot Petit suisse Sucré Compote de pommes banane



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien


















LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

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,...)

Aide UE à destination des écoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de poireaux	Coleslaw BIO 		Rillette d'oie et chutney de figes	
PLAT CHAUD	Carbonade de boeuf	Bouchée de la mer	Lasagnes bolognaises VBF 	Aiguillettes de volaille FR sauce veneur	Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage 
<i>Déclinaison sans porc</i>	<i>Pané de blé épinard fromage</i> 	<i>Riz aux fèves, petits pois, carottes et crème de cantadou</i> 	<i>Nugget's de blé</i> 	<i>Emincé de pois et blé sauce grand veneur</i> 	
GARNITURE	Frites fraîches	Salade verte	PLAT COMPLET	Potatoes pops	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER			Tomme blanche		Saint paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat BIO 	Cocktail de fruits	Croustillant chocolat	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Yaourt sucré Fruit 	Pain au lait Barre de chocolat Lait Fraise Compote de pommes HVE	Palmiers Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit 	Biscuit fourré chocolat Lait Compote de poire	Croissant boulangerie LOCALE Confiture fraise Fromage blanc aromatisé aux fruits Jus d'orange



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 : VAU91

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,...)

Aide UE à destination des écoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre strasbourgeoise  Salade hollandaise	Salade de riz au thon			
PLAT CHAUD	Paupiette de veau aux raisins	Escalope de volaille LABEL ROUGE en sauce 			
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes rissolées	Purée de potimarron			
PRODUIT LAITIER		Brie pointe BIO 			
DESSERT	Crème dessert chocolat BIO 				
LES GOUTERS	Madeleines Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pâte à tartiner Lait Fruit  Pain			



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 : VAU91

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,...)

Aide UE à destination des écoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD					
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					



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 : VAU91

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,...)