

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade printanière BIO nature 			Concombre HVE vinaigrette	Pastèque BIO 
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés 	Saucisse sauce rougail HVE  <i>Saucisse de volaille sauce rougail</i>	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de boeuf VBF au jus	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
<b>Déclinaison sans porc</b>					
GARNITURE	Pommes rissolées	Riz pilaf BIO 	Ratatouille Semoule BIO 	Coquillettes HVE	Haricots beurre HVE Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc aux fruits BIO 		
DESSERT		Fruit frais BIO  	Fruit frais HVE 	Crème dessert vanille BIO 	Clafoutis nature 
LES GOUTERS	Pain au chocolat LOCAL Fruit  Lait chocolat	Petit beurre biscuit Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Kellogg's miel pop's Compote pomme fraise Lait	Moelleux nature Fruit  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Abricot Fruit  Yaourt nature et dosette de sucre Pain



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](http://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		Melon HVE 	Tomates mozzarella vinaigrette 	Coleslaw BIO 	
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF sauce du jour	Carottes râpées vinaigrette	Pates mexicaines	Rôti de porc HVE Andalouse  <i>Rôti de dinde sauce tomate</i>	Colin meunière MSC quartier de citron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Frites fraîches	Salade verte	Petits pois BIO 	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO béchamel   Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Coulommiers			Fromage blanc nature et dosette de sucre	Saint paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat  Crème dessert praliné	Beignet abricot		Grillé aux pommes
LES GOUTERS	Palmiers  Jus d'orange  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Abricot  Fruit   Lait  Pain	Pompon cacao  Fruit   Yaourt nature et dosette de sucre	Fruit   Camembert  Pain	Croissant Boulanger  Fruit   Petit suisse aux fruits



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](http://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		Pastèque BIO 	Concombre HVE bulgare 		Salade de pommes de terre emmental tomates Blé petits pois maïs vinaigrette
PLAT CHAUD	Tajine de légumes aux pois chiches 	Cordon bleu de volaille	Jambon HVE grill au Sirop d'érable  <i>Jambon de dinde sauce du jour</i>	Poulet de la paëlla	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Semoule BIO  Légumes tajine BIO 	Frites fraîches	Flageolets	Riz paëlla végétarien sans porc Poêlée méditerranéenne	Carottes HVE persillées Quinoa
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 			Yaourt aromatisé	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Fruit frais HVE 	Glace à l'eau Mister Freeze	Pot de glace vanille chocolat	Churros au chocolat	
LES GOUTERS	Kellogg's miel pop's Compote pomme framboise Lait	Biscuit fourré fraise Fruit  Petit suisse sucré	Micropain doux Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain	Pain au chocolat Boulanger Fruit  Lait chocolat	Compote de pomme ananas Chanteneige 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](http://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	Pastèque 				Tomates vinaigrette balsamique 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Sauté de boeuf VBF au jus	Poulet rôti nature	Torsades bolovégé 	Dos de colin MSC à la crème de curry
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots verts BIO  Riz pilaf	Légumes couscous BIO  Semoule HVE	Pommes sautées	PLAT COMPLET	Boulgour BIO  Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Chanteneige BIO 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Brie pointe BIO 	
DESSERT	Compote pomme abricot	Fruit frais HVE 	Fruit frais BIO  	Fraises fraîches 	Cake marbré 
LES GOUTERS	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain	Croissant Boulanger Compote de pêche Yaourt nature et dosette de sucre	Jus d'orange Emmental Pain	Biscuit fourré vanille Compote de pommes banane Petit suisse sucré	Kellogg's choco pop's Fruit  Lait



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](http://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	Tarte au poireau	Tomates vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes BIO 		
PLAT CHAUD	Escalope de volaille au jus	Farfalles, légumes du soleil et mozzarella 	Paupiette de veau aux raisins	Saucisse de Toulouse HVE grillée  <i>Saucisse knack de volaille</i>	Rôti de boeuf VBF au jus
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Duo de carottes et pommes de terre	PLAT COMPLET	Petits pois BIO  Riz pilaf	Purée de pommes de terre BIO 	Frites fraîches
PRODUIT LAITIER				Pont l'évêque AOP	Rondelé BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Bâtonnet de glace vanille	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Gâteaux aux pommes
LES GOUTERS	Compote pomme fraise Camembert Pain	Palet breton Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits	Kellogg's choco pop's Fruit  Lait chocolat	Barre de chocolat Jus d'orange Yaourt nature et dosette de sucre Pain	Pain au chocolat Boullanger Fruit  Petit suisse sucré



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](http://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,...)