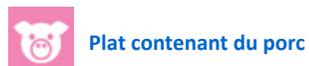


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Velouté de légumes variés BIO 	Choux rouges et raisins vinaigrette  Rillettes cornichons 
PLAT CHAUD	Escalope de volaille forestière	Merguez grillées nature	Blanquette de poisson aux petits légumes	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	Poulet rôti au jus
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule Légumes couscous	Riz pilaf	Coquillettes HVE	Frites au four
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP	Coulommier BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO  	Cocktail de fruits	Cake orange cannelle
LES GOUTERS	Brownies Yaourt aromatisé Fruit 	Barre de chocolat Lait Compote de pommes HVE	Carré aux pommes Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit 	Kiri crème Fruit 	Pain au lait Confiture Fromage blanc sucré Fruit 



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	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Taboulé BIO 	Salade BIO hollandaise 	Choux blanc BIO mayonnaise  	Velouté de poireaux
PLAT CHAUD	Colin pané MSC quartier de citron	Sauté de boeuf RAV sauce au poivre	Beignets au calamar nature	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier de lentilles corail 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes sautées	Beignets de brocolis Macaronis	Riz créole haricots rouges et maïs	Ratatouille Boulgour	Salade verte BIO 
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 		Tomme blanche		
DESSERT		Fruit frais BIO 		Crème dessert chocolat BIO 	Cake poires chocolat 
LES GOUTERS	Moelleux fraise Yaourt à boire Fruit goûter	Emmental Pur Jus d'orange PAIN	Pain au chocolat Fromage blanc sucré Fruit goûter	Sablé de Retz Lait chocolat goûters Fruit goûter	Confiture / PAIN 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

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	Radis HVE et beurre			Carottes râpées BIO vinaigrette Agrumes 	Velouté de tomates
PLAT CHAUD	Petit Salé aux lentilles  <i>Saucisses de volaille aux lentilles</i>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 	Sauté de volaille BIO sauce du jour 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Cordon bleu de volaille
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Plat complet	Plat complet	Poêlée asiatique Nouilles chinoises	Pommes vapeur quartier	Epinards HVE béchamel Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOP		
DESSERT		Compote pomme cassis	Salade de fruits exotiques et litchis	Mousse chocolat au lait	Cake myrtilles
LES GOUTERS	Mini roulé cacao Yaourt sucré Fruit	Pain Barre de chocolat Lait Compote de pommes HVE	Croissant Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit	Biscuit fourré chocolat Lait Compote de poire	Pain Confiture Fromage blanc aromatisé 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

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		Sardine à l'huile	Œuf dur et dosette mayonnaise	Velouté de carottes	
PLAT CHAUD	Nugget's de blé ketchup 	Escalope de volaille LABEL ROUGE en sauce 	Boulettes de veau sauce barbecue	Merguez grillées nature	Rôti de porc HVE au jus  <i>Omelette nature</i> 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Gratin de choux fleurs HVE	Petits pois Riz pilaf	Purée de pommes de terre BIO 	Frites au four	Ratatouille Semoule
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO 		Fromage frais aux fruits BIO 		Emmental BIO 
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Paris Brest		Fruit frais BIO  	Gâteau basque
LES GOUTERS	Madeleines Yaourt aromatisé Jus de pomme	Moelleux citron Lait Fruit	Beignet chocolat noisette Yaourt à boire Fruit	Vache picon Fruit	Barre bretonne Yaourt velouté aux fruits Compote de poire



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 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	Velouté de légumes BIO 			Velouté de potiron 	
PLAT CHAUD	Paupiette de veau aux raisins	Colin meunière MSC quartier de citron	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales 	Coquillettes bolognaises BIO 	
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes sautées	Flageolets	Salade verte	Salade verte	
PRODUIT LAITIER		Coulommier BIO 	Saint paulin BIO 		
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Gaufre au sucre	Tarte au chocolat	
LES GOUTERS	Fromage blanc sucré Fruit	Brioche tranchée Confiture Lait Compote de poire	Sablé de Retz Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit	Barre de chocolat Lait chocolat Compote pomme fraise	



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,...)