

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au fromage		Pastèque BIO		Tomates BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD	Bœuf braisé RAV à la bourguignonne		Saucisse de Toulouse HVE grillée  <i>Saucisse knack de volaille</i>		Accras de poisson
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Petits pois carottes  Pâtes		Purée de pommes de terre BIO 		Ratatouille  Tagliatelles
PRODUIT LAITIER			Yaourt nature BIO et dosette de sucre 		
DESSERT	Fruit frais 				Pot de glace vanille fraise
LES GOUTERS	Moelleux fraise  Lait  Fruit goûter 		Muesli  Fromage blanc  Jus de pomme goûters		Madelon chocolat  Lait  Compote pomme framboise

 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 	Concombre bulgare 		Tomates BIO vinaigrette  	
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF 	Tomates farcies au jus (sans porc)	Carbonade de boeuf	Jambon HVE sauce Dijonnaise  <i>Jambon de dinde Dijonnaise</i>	Omelette nature 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte BIO 	Riz pilaf BIO 	Haricots verts Boulgour	Frites au four	Epinards HVE béchamel Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO 	Saint paulin		Saint Nectaire AOP
DESSERT	Mousse chocolat au lait		Fruit frais BIO  	Compote pomme abricot BIO	Tarte normande
LES GOUTERS	Biscuit fourré fraise Fromage blanc nature et dosette de sucre Compote pomme cassis	Brioche Lait Fruit  Pâte à tartiner	Confiture Compote de pommes HVE Lait	Madeleines Petit suisse Sucré Jus de pomme	Fruit  Emmental



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)

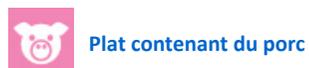
LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

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		Pastèque BIO 	Rosette cornichons 	Salade des îles 	Pizza au fromage 
PLAT CHAUD	Palet végétarien à l'italienne 	Sauté de porc HVE à l'estragon  <i>Sauté de volaille à l'estragon</i>	Paupiette de veau aux raisins	Chunk de poulet katsu	Dos de colin MSC à la crème de curry
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Petits pois HVE Coquillettes	Ratatouille Riz pilaf	Pommes rissolées	Purée de patate douce	Carottes BIO persillées  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental BIO 			
DESSERT	Fruit frais BIO  		Liégeois chocolat	Cake ananas coco	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Petit suisse aromatisé aux fruits Jus d'orange Barre de chocolat	Moelleux nature Yaourt sucré Fruit 	Pain au chocolat Yaourt sucré Compote de pommes banane	Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé aux fruits Fruit 	Madelon chocolat Lait Compote de poire



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	Betteraves BIO vinaigrette  Salade de pâtes bressane	Pépinettes au thon	Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)	Melon HVE 	Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD	Poulet froid mayonnaise	Cheeseburger VBF 	Lasagne au saumon	Gratin de poisson à la provençale	Gratin de macaronis HVE au cheddar 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Taboulé 	Frites au four	Salade verte	Pommes vapeur quartier	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 	Fromage blanc aux fruits BIO 		Pont l'évêque AOP	
DESSERT			Fruit frais BIO 		Gaufre au sucre
LES GOUTERS	Céréales Fromage blanc nature Fruit 	Confiture Lait Compote de pommes HVE	Petit beurre biscuit Petit suisse aromatisé aux fruits Jus de raisin	Sablé des Flandres Lait chocolat Compote de poire	Barre de chocolat Yaourt sucré 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](http://www.clicetmiam.fr)

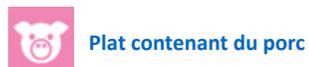
LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITE  
UN BON APPÉTIT !

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte à l'oignon 	Rillettes cornichons  Pâté de volaille cornichons	Pastèque BIO 		Concombre BIO en dès vinaigrette  
PLAT CHAUD	Fricassée de volaille à l'ancienne	Haché au boeuf sauce barbecue	Carbonara de légumes et champignons 	Sauté de volaille au jus	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes vapeurs Haricots plats	Haricots beurre HVE Semoule	Farfalles HVE	Petits pois carottes Purée de pommes de terre	Ratatouille  Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Camembert BIO 		Emmental BIO 	
DESSERT			Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et chocolat 
LES GOUTERS	Miel Lait Fruit 	Palmiers Petit suisse aromatisé aux fruits Jus d'orange	Croissant Fromage blanc sucré Fruit 	Brioche Pâte à tartiner Compote de pommes banane Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fromage à tartiner "p'tit louis" Fruit 



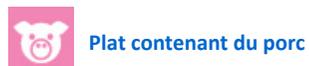
LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITE  
UN BON APPÉTIT !

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,...)

	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,...)