









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Endives emmental nature		Carottes râpées BIO vinaigrette Agrumes 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Petit Salé aux lentilles 	Tortellinis tricolores ricotta épinards sauce tomate basilic 	Sauté de volaille BIO sauce du jour	Boeuf braisé VBF Sauce Cacao	Filet de merlu sauce citron
Déclinaison	Curry de lentilles et butternut 		Nems aux légumes	Emincé de pois et blé au miel et fruits secs 	
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Poêlée asiatique + Nouilles chinoises	Pommes vapeur quartier	Epinards HVE béchamel + Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Fromage blanc sucré	Pont l'évêque AOP		Yaourt brassé nature
DESSERT	Fruit frais 		Fruit frais BIO  	Crème dessert caramel	Cake myrtilles



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : COUTT

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,...)