















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons / Beurre 	Coleslaw BIO 			
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise				
PLAT CHAUD	Sauté de bœuf VBF forestière	Couscous végétarien aux pois chiches 	Bouchée à la reine	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison	Crêpes aux champignons 		Bouchée méditerranéenne 	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule/ Carottes persillées	Haricots verts BIO / Riz Créole 	Coquillettes HVE	Gratin de courgettes BIO / Blé pilaf 
PRODUIT LAITIER			Yaourt brassé nature	Tartare ail et fines herbes	Saint paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Donut's

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit élaboré 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 : 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,...)