

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de blé à la provençale	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Céleri rémoulade	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Velouté de légumes
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Nugget's de blé	Rôti de porc HVE au jus	Paupiette de veau aux raisins	Hachis parmentier de lentilles corail	Pavé de poisson blanc sauce citron
<b>Déclinaison</b>		Curry de volaille coco 	Poisson meunière MSC nature		
<b>GARNITURE</b>	Ratatouille BIO 	Lentilles BIO cuisinées 	Riz créole	PLAT COMPLET	Butternuts et carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Comte AOP	Petit suisse sucré	Emmental BIO 	Carré d'as ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat



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](http://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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre rémoulade BIO 	Taboulé	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Haricots verts vinaigrette
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Saucisse Knack de porc HVE nature	Bœuf bourguignon	Dos de colin MSC aigre douce	Risotto crémeux aux petits pois 	Brandade de poisson MSC
<b>Déclinaison</b>	Poêlée de flageolets et de légumes (plat complet) 	Omelette nature			
<b>GARNITURE</b>	Flageolets BIO 	Carottes HVE persillées	Brocolis béchamel	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc nature s/sucre	Saint Nectaire AOP	Gouda	Chantailou	Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO  	Beignet framboise	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Mousse citron

 **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](http://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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw	Bâtonnière de légumes vinaigrette	Accras de morue	Choux rouges et raisins vinaigrette
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratin Dauphinois 	Curry de courgettes poivrons 	Dos de colin MSC velouté petits légumes
<b>Déclinaison</b>	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Cassolette de moules et poireaux à la crème			
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Semoule	PLAT COMPLET	Riz créole BIO 	Epinards branche HVE à la crème
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Brie pointe BIO 	Gouda AOP	Carré ligueil	Edam
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Chou à la vanille	Fruit frais BIO  



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](http://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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			Cervelas nature 	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable	
<b>Déclinaison</b>			Pommes de terre vinaigrette échalotes		
<b>PLAT CHAUD</b>	Rôti de bœuf sauce poivrade	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	Tarte au fromage	Steak haché BIO sauce Du Jour	Gratin de poisson dieppoise
<b>Déclinaison</b>					
<b>GARNITURE</b>	Carottes à la crème	Farfalles	Salade verte	Poutine	Riz créole
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Comté			Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat noir	Banane BIO 	Pancake sauce chocolat	Orange BIO 



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](http://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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette				Chicken salade
<b>Déclinaison</b>					Riz au thon mayonnaise
<b>PLAT CHAUD</b>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage 	Paleron de boeuf à l'ancienne	Beignets au calamar sauce tartare
<b>Déclinaison</b>	Omelette nature 			Colombo de lentilles et riz (plat complet) 	
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre HVE provençale	Semoule HVE	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre BIO 	Carottes HVE aux épices
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Petit suisse aux fruits	Chantailou	Gouda AOP	Bûchette de chèvre BIO 
<b>DESSERT</b>	Génoise nature	Poire BIO 	Crème dessert caramel	Clémentine 	



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](http://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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre	
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Pilon de poulet NOUVELLE ARGICULTURE au jus	Jambon grill HVE 	Croisillon dubarry 	Palette de porc au jus 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO 
<b>Déclinaison</b>		Risotto crémeux aux petits pois 		Gratin de pommes de terre soissonnaise	
<b>GARNITURE</b>	Jardinière de légumes BIO 	Riz créole / Plat complet	Courgettes sautées	Crumble de légumes à la noix de coco / Plat complet	PLAT COMPLET
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Chaource AOP	Carré d'as ail et fines herbes	Petit suisse sucré		Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Pomme 	Liégeois vanille		Crumble aux fruits	Gaufre au sucre



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 : 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,...)