

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre rémoulade	Taboulé 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boulettes de veau sauce romarin	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Lasagnes bolognaises VBF	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO 	Marmite de poisson MSC sauce crème
Déclinaison	Boulettes de blé façon thaï 		Lasagnes ricotta épinards 		
GARNITURE	Haricots verts BIO provençale 	Frites au four	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Riz à la tomate
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO / Cantadou 	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Edam	Chantailou
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Semoule au lait	Eclair vanille	Glace à l'eau tube	Gâteau au yaourt 



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 : BLBD

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	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD		Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Merguez sauce barbecue	Colin pané MSC
Déclinaison			Bouchée forestière	Curry de légumes	
GARNITURE		Ratatouille	Riz nature	Choux fleurs HVE persillés	Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER		Brie pointe BIO / Petit suisse sucré	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Fraidou
DESSERT		Compote de pommes BIO	Flan nappé caramel	Compote pomme fraise	Beignet abricot



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 : BLBD

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	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise	Salade de lentilles boulgour nature	Ensalada tomate y queso	Melon HVE 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Cordon bleu de volaille	Tarte au chèvre et emmental 	Chili con carne BIO 	Brandade de poisson MSC
Déclinaison		Croustillant fromager 		Chili Végétarien aux haricots rouges 	
GARNITURE	Semoule HVE	Ratatouille	Salade verte	Riz nature	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Vache picon	Saint paulin	Chantaillou	Saint nectaire
DESSERT	Barre bretonne	Crème dessert vanille BIO 	Compote pomme fraise	Churros au chocolat	Compote



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 : BLBD

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 et maïs vinaigrette	Concombre HVE bulgare	Pastèque	Melon	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saucisses knack végétale	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Jambon blanc HVE froid Salade de pommes de terre Façon Piemontaise (Plat complet)	Poulet paëlla NOUVELLE AGRICULTURE Paëlla végétarienne (plat complet)	Colombo de poisson
Déclinaison					
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	Salade de pommes de terre façon piemontaise	Poêlée de légumes	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré	Yaourt sucré BIO	Gouda	Croc'lait BIO
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Fruit frais	Far breton	Compote de pommes HVE



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 : BLBD

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	Céleri BIO rémoulade 	Betteraves (déjà livré)	Radis beurre	Melon HVE	Bâtonnet de surimi et dosette mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf (déjà livré)	Paupiette de veau aux petits oignons	Sauté de dinde au jus	Beignets au calamar nature	Sandwich Emmental Crudités
Déclinaison	Raviolis aux légumes (déjà livré) 	Dhal de lentilles 	Falafels de pois chiche 		
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz créole	Salade verte	Pommes vapeur quartier	Chips
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Tomme noire	Yaourt à boire
DESSERT	Cake marbré	Compote de pomme (déjà livré)	Cake pépites de chocolat	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit



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 : BLBD

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,...)