MENU

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Saucisson ail	Rillettes	Salade du Puy	Velouté de potiron
Déclinaison		Emincé bicolore	Céleri BIO rémoulade		
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Croq fromager	Beignets au calamar nature
Déclinaison					
GARNITURE	Salade verte	Boulgour BIO	Riz créole	Farfalles	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Chaource AOP	Fromage blanc sucré	Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cake marbré	Flan nappé caramel	Fruit frais	Cake au citron

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 : OZOU

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 (évènements, grèves,…)

ConviVio

MENU

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Rillettes cornichons		Betteraves HVE vinaigrette	Chou blanc CE2 au fromage
Déclinaison		Carottes râpées BIO vinaigrette			
PLAT CHAUD	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Paupiette de volaille aux herbes		Lasagnes ricotta chèvre épinards	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison	Aiguillettes de blé panées	Curry de pois chiches coco bio			
GARNITURE	Blé pilaf	Riz créole BIO		Salade verte	Epinards BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre	Croc'lait BIO		Coulommiers	Yaourt sucré
DESSERT	Tarte citron	Fruit frais		Liégeois chocolat	Crêpe sucrée

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 : OZOU

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'éffectifs (évènements, grèves,...)

MENU

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Coleslaw BIO	Velouté de poireaux	Salade de Haricots verts BIO vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pizza au fromage	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse CE2 grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
Déclinaison			Saucisse de volaille		
GARNITURE	Salade verte	Riz nature	Haricots blanc à la tomate	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO	Saint nectaire	Brie pointe	Kiri BIO crème	Fromage blanc sucré
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Fruit frais	Crème dessert caramel	Cake orange cannelle	Eclair vanille

- 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 : OZOU

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'éffectifs (évènements, grèves,…)

MENU

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Pâté de Volaille sans porc		Tarte au fromage	Salade maïs dès emmental vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Escalope de volaille milanaise BIO	Pennes et choux fleurs au Boursin		Rôti de porc HVE à la moutarde	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison				Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil	PLAT COMPLET		Lentilles BIO cuisinées	Riz nature
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Fromage blanc nature et dosette de sucre		Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Crème dessert vanille	Gâteau basque		Fruit frais	Gâteau au chocolat

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 : OZOU

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 (évènements, grèves,...)

MENU

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Taboulé	Petits pois à la féta	Saucisson ail
Déclinaison					Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Sauté de porc HVE aigre douce	Colin meunière MSC quartier de citron	Minis Bries panés	Poulet rôti LNA FR à l'estragon
Déclinaison		Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce			
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Purée de pommes de terre	Bâtonnière de légumes haricots plats	Duo de choux fleurs, romanesco et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOP	Bûchette de chèvre BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais	Gaufre au sucre	Gâteau au yaourt	Fruit frais

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 : OZOU

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'éffectifs (évènements, grèves,...)