




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo	Betteraves vinaigrette	Salade sojanade	Salade chinoise	Carottes râpées vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Riz cantonais Végétarien 	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison			Saucisse knack de volaille		
GARNITURE	Haricots beurre	Pommes vapeur	Boulgour Purée de céleri	PLAT COMPLET	Brocolis Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie pointe	Chanteneige	Vache picon	Vache qui rit
DESSERT	Flan parisien	Liégeois vanille	Génoise chocolat	Gâteau d'anniversaire / Fruit frais 	Mousse chocolat au lait
LES GOUTERS	Micropain doux Fruit  Yaourt brassé nature Pain de mie	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Fruit  Yaourt sucré Brioche tranchée	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc sucré Pain de mie



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé 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 : FEROLLES2

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	Betteraves HVE vinaigrette	Velouté de poireaux	Boulgour au thon	Salade de blé océane	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Cassoulet 	Croque monsieur 	Poulet kedjenou	Dos de colin MSC sauce tomate
Déclinaison		Cassoulet de volaille	Croque monsieur de volaille		
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Salade verte	Riz créole	Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert	Edam	Saint paulin	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Cake coco	Crêpe sucrée
LES GOUTERS	Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain au lait pépites de chocolat	Sablé des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc sucré Pain de mie	Moelleux nature Fruit  Lait	Gelée de groseille Compote pomme vanille Yaourt sucré Pain de mie



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé 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 : FEROLLES2

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	Velouté de carottes	Salade marco polo	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Potage de légumes et pommes de terre	Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Normandin de veau sauce barbecue	Merguez sauce barbecue	Tajine de poisson MSC	Gratin montagnard 	Rôti de dinde FR au jus
Déclinaison					
GARNITURE	Petits pois Purée de pommes de terre	Carottes à la crème Blé aux petits légumes	Riz créole Légumes du tajine 	PLAT COMPLET	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse sucré	Saint paulin	Vache picon	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Yaourt aux fruits	Gâteau d'anniversaire / Fruit frais 	Barre bretonne
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Compote pomme framboise Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Jus d'orange Yaourt sucré Pain de mie	Cookies Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits	Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain au lait	Carré fraise Compote Lait 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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : FEROLLES2

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	Pommes de terre façon piémontaise 	Salade de riz nordique	Salade américaine	Crêpe au fromage 	Taboulé 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Fricassée de volaille	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage 	Hachis crêcy	Escalope de volaille à la crème
Déclinaison					
GARNITURE	Flageolets	Frites au four	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Salade verte	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Morbier	Fondu président	Camembert	Chantailou	Carré président
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote Lait chocolat	Pâte à tartiner Jus Multifruit Yaourt sucré Pain de mie	Palet breton Jus d'orange Fromage blanc sucré	Compote Yaourt aromatisé Pain au lait	Sablé des Flandres Fruit goûter  Yaourt sucré



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé 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 : FEROLLES2

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					
Déclinaison					
PLAT CHAUD					
Déclinaison					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LES GOUTERS					



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé 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 : FEROLLES2

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,...)