

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons 	Coleslaw	Salade de pommes de terre strasbourgeoise 	Velouté de légumes	Choux rouges et raisins vinaigrette
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise		Salade de lentilles, emmental vinaigrette		
PLAT CHAUD	Escalope de volaille forestière	Couscous végétarien aux pois chiches 	Bouchée à la reine	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison					
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule	Haricots verts	Coquillettes	Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER	Saint nectaire	Coulommiers	Yaourt brassé nature	Tartare ail et fines herbes	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Donut's
LES GOUTERS	Micropain doux Jus de pomme Yaourt nature et dosette de sucre Pain	Carré cacao Fruit goûter  Lait	Jus de raisin Fromage blanc aromatisé aux fruits Brioche tranchée	Biscuit fourré vanille Compote pomme abricot Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit goûter  Fromage blanc nature et dosette de sucre Pain



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 : 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé 	Salade hollandaise	Chou blanc mayonnaise 	Velouté de poireaux
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab méditerranéenne	Haché au boeuf sauce poivre	Rôti de porc HVE Andalouse 	Falafels de pois chiche dosette de ketchup 	Brandade de poisson
Déclinaison			Rôti de dinde sauce tomate		
GARNITURE	Pommes sautées	Beignets de brocolis	Riz créole haricots rouges et maïs	Ratatouille	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Edam	Rondelé Ail et Fines Herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Brie pointe
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit 	Compote de pommes HVE	Tarte normande 	Fruit 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fruit  Lait chocolat	Pâte à tartiner Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain	Palet breton Jus d'orange Fromage blanc nature et dosette de sucre	Fruit  Yaourt aromatisé Pain au lait	Sablé des Flandres Compote de pommes coing Yaourt nature et dosette de 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 : 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis HVE et beurre	Endives emmental nature	Blé petits pois maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette d'agrumes 	Velouté de tomates
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Petit Salé aux lentilles 	Tortellinis tricolores ricotta épinards sauce tomate basilic 	Sauté de poulet sauce soja	Rôti de dinde sauce cacao	Filet de merlu sauce citron
Déclinaison	Saucisses de volaille aux lentilles				
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Poêlée asiatique	Pommes vapeur quartier	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Pont l'évêque	Coulommiers	Yaourt brassé nature
DESSERT	Compote de pommes HVE	Compote pomme cassis	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Cake myrtilles
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé aux fruits Briochette pépite de chocolat	Galette St Michel x2 Compote pomme fraise Fromage blanc nature et dosette de sucre	Gelée de groseille Fruit  Yaourt nature et dosette de sucre Pain	Moelleux chocolat Fruit  Lait




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 : 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	Coleslaw 	Salade verte croûtons et fromage	Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Velouté de carottes	Crêpe au fromage 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Nugget's de volaille Ketchup	Escalope de volaille au jus	Pâtes gnocchetti aux pois cassés BIO à la mexicaine	Boulettes de veau sauce barbecue	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison					
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	Petits pois	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Mimolette	Petit suisse sucré	Tartare nature	Emmental
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Paris Brest	Poire au sirop sauce chocolat	Fruit frais 	Fruit frais 
LES GOUTERS	Micropain doux Fruit  Yaourt brassé nature Pain	Madeleines longues Fruit  Lait chocolat	Compote de pêche Yaourt nature et dosette de sucre Brioche tranchée	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc nature et dosette de sucre Pain



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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
Déclinaison					
<b>PLAT CHAUD</b>					
Déclinaison					
<b>GARNITURE</b>					
<b>PRODUIT LAITIER</b>					
<b>DESSERT</b>					
<b>LES GOUTERS</b>					



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](http://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,...)