







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves HVE vinaigrette	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Cake Courgette chèvre	Carottes râpées à l'orange
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Jambon grill HVE sauce barbecue 	Paupiette de veau forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 
Déclinaison		Jambon de dinde sauce barbecue			
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	Semoule	Pommes noisettes	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Carré d'as ail et fines herbes	Tomme noire	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Crumble aux fruits	Gaufre au sucre
LES GOUTERS	Micropain doux Fruit  Yaourt brassé nature Pain de mie	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Jus de raisin Brioche tranchée Yaourt sucré	Biscuit fourré fraise Fruit  Petit suisse aux fruits	



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](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	Pommes de terre façon piémontaise	Chou blanc au fromage	Macédoine vinaigrette	Riz au surimi	Salade verte croûtons et fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilons rôtis vigneronne	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Tarte aux légumes 	Sauté de boeuf VBF à l'estragon	Brandade de poisson MSC
Déclinaison		Saucisse de volaille nature			
GARNITURE	Boulgour	Lentilles	Salade verte	Farfalles HVE	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Beignet framboise	Fruit frais 	Cake noix de coco 
LES GOUTERS	Fruit goûter  Petit suisse aux fruits Pain au lait pépites de chocolat	Sablés des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Fruit goûter  Fromage blanc sucré Pain de mie	Moelleux nature Jus Multifruit 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	Blé Andalouse	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Mousse de foie HVE 	Crêpe au fromage 	Carottes râpées vinaigrette
Déclinaison			Paté de volaille		
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Boulettes végétales sauce du jour 	Merguez sauce barbecue	Paupiette de veau sauce fromagère	Raviolins au fromage sauce tomate 
Déclinaison					
GARNITURE	Semoule HVE	Purée de carottes	Courgettes provençale	Haricots verts	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Emmental	Chanteneige	Saint paulin	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Brownie 	Dessert lacté caramel
LES GOUTERS	Petit beurre 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	

 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](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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage 	Chou blanc vinaigrette		Concombre vinaigrette 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Emincé de bœuf VBF à la bourguignonne	Nugget's de volaille		Normandin de veau sauce barbecue
Déclinaison					
GARNITURE	Plat complet	Purée de pommes de terre	Carottes HVE aux épices		Blé à la provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit	Coulommiers		Rondelé Ail et Fines Herbes
DESSERT	Compote de pommes banane	Liégeois vanille	Fruit frais 		Crème dessert chocolat
LES GOUTERS	Yaourt sucré Jus d'ananas Croc'lait Pain de mie	Briochette pépite de chocolat Jus de pomme Fromage blanc aromatisé aux fruits	Galette St Michel Fruit  Fromage blanc sucré		



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](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,...)