

	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

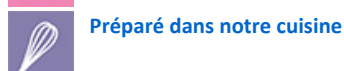
LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre rémoulade	Taboulé 	Potage de légumes et pommes de terre	Carottes râpées nature
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Navarin de volaille	Bœuf bourguignon	Carbonara de volaille	Risotto crémeux aux petits pois 	Brandade de poisson MSC
Déclinaison					
GARNITURE	Brunoise de légumes nature	Semoule HVE	Farfalles HVE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt sucré	Gouda	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Beignet framboise	Fruit frais 	Compote pomme vanille	Novly chocolat
LES GOUTERS	Micropain doux Compote Yaourt brassé nature Pain de mie	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Compote de pêche Yaourt sucré Brioche	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Fruit  Fromage blanc sucré Pain de mie



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	Œuf dur mayonnaise	Salade de blé au surimi	Accras de morue	Coquillettes à la parisienne
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratin Dauphinois 	Paupiette de veau nature	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Déclinaison					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Semoule	PLAT COMPLET	Riz nature Fondue de choux verts	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Camembert	Brie pointe	Emmental	Chantaillou	Edam
DESSERT	Riz au lait 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Chou à la vanille	Crème dessert caramel
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 goûter  Fromage blanc sucré Pain de mie	Moelleux nature Fruit goûter  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

CLIC&MIAM!

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	Salade de haricots blancs au basilic	Saucisson ail 	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable	Oeuf dur sauce cocktail
Déclinaison		Pâté de Volaille			
PLAT CHAUD	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	Tarte au fromage 	Haché au boeuf VBF et jus	Gratin de poisson dieppoise
Déclinaison					
GARNITURE	Semoule HVE	Farfalles	Salade verte	Poutine	Pâtes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt sucré	Brie pointe	Camembert
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Pancake sauce chocolat	Flan nappé caramel
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote Lait chocolat	Pâte à tartiner Jus Multifruit Petit suisse aux fruits Pain de mie	Palet breton Fromage blanc sucré	Fruit  Yaourt aromatisé 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**

 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	Salade marco polo	Pâté de Volaille	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre façon piémontaise	Chicken salade
Déclinaison		Pâté de campagne cornichons 			
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Couscous végétarien aux pois chiches 	Cari de volaille	Hachis parmentier	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison					
GARNITURE	Flageolets	Semoule HVE	Riz créole	PLAT COMPLET	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Chantailou	Petit moulé	Bûchette de chèvre mélange
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Compote de pommes HVE
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Yaourt sucré	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé aux fruits Briochette pépite de chocolat	Galette St Michel Fruit  Fromage blanc sucré	Gelée de groseille Compote 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	VENREDI
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

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,...)