

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis HVE Croc au sel	Friand au fromage	Tomates BIO et feta	Macédoine mayonnaise	Velouté de légumes verts BIO
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Croq fromager	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Rôti de porc HVE au jus	Fish burger
Déclinaison				Rôti de dinde au jus	
GARNITURE	Haricots verts BIO	Poêlée asiatique	Rostis de légumes	Fusillis BIO	Pommes rot y
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Chaource AOP	Carré frais 1/2 sel	Yaourt nature et dosette de sucre	Gouda
DESSERT	Compote	Fruit frais BIO	Crème dessert caramel	Fruit frais	Cake miel et amandes
LES GOUTERS	Madelon chocolat Lait Fruit	Miel Fromage blanc sucré Jus Multifruit Pain de mie	Brioche tranchée Lait chocolat Fruit Confiture fraise	Pâte à tartiner Lait Compote Pain au lait	Petit beurre biscuit Yaourt aromatisé Fruit



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	Velouté de potiron	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette 	Salade de riz mexicaine	Salade de pâtes Marco Polo	Salade suisse BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Carbonara de volaille	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Jambon CE2 FR Napolitaine 	Colin pané MSC	Lamelle Kebab méditerranéenne
Déclinaison			Jambon de dinde sauce tomate		
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Plat complet	Brocolis BIO 	Courgettes provençale	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit	Munster AOP	Petit suisse aux fruits BIO 	Fondue président
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Mousse chocolat noir
LES GOUTERS	Confiture Abricot Compote Pain de mie	Biscuits fourrés fraise Yaourt aromatisé Fruit 	Brioche pépite de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Barre bretonne Lait chocolat Compote	Confiture fraise Lait Fruit  Brioche tranchée



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	Choux fleurs HVE sauce cocktail	Tomates BIO vinaigrette 	Salade maïs dès emmental vinaigrette 	Choux rouges BIO et raisins vinaigrette  	Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Saute de porc HVE sauce miel soja 	Boulettes au bœuf VBF tex mex	Curry de volaille LNA FR	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves 	Filet de poisson MSC crème d'asperge
Déclinaison	Sauté de poulet sauce soja				
GARNITURE	Purée de patate douce	Ratatouille	Riz créole BIO 	Plat complet	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Mini Babybel Rouge	Emmental	Bleu de Bresse	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Orange BIO  	Purée de pomme fraise sans sucre	Ile flottante crème anglaise	Blueberry Cake	Kiwi
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Compote	Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus de raisin Pain au lait	Galette St Michel Yaourt sucré Fruit 	Gelée de groseille Lait Fruit  Brioche tranchée	Palmiers Petit suisse sucré Fruit 



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	Chou blanc au fromage 	Macédoine mayonnaise	Velouté de légumes	Pâté de campagne HVE 	Œuf dur mayonnaise
Déclinaison				Tomates vinaigrette	
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée 	Brandade de poisson	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur	Minis Camemberts panés 
Déclinaison		Saucisse de volaille nature			
GARNITURE	Carottes BIO à la crème 	Lentilles	PLAT COMPLET	Blé aux petits légumes PLAT COMPLET	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse nature et dosette de sucre	Camembert BIO 	Kiri BIO crème 
DESSERT	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Carré cacao Yaourt aromatisé Fruit 	Madeleines Lait Compote	Pain au lait Pâte à tartiner sans huile de palme Lait Compote	Palet breton Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Micropain doux Fromage blanc sucré Fruit  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	Pommes de terre façon piémontaise	Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette	Salade suisse BIO 	Taboulé 	Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Riz façon cantonais végétarien 	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Jambon grill CE2 sauce barbecue 	Coquillettes bolognaises BIO 
Déclinaison				Jambon de dinde sauce barbecue	
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel 	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Petits pois carottes	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré BIO 	Chantailou	Saint nectaire	Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT	Fruit frais 	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille	Gâteau d'anniversaire	Donut's
LES GOUTERS	Confiture fraise Pot Yaourt aromatisé Jus Multifruit Brioche tranchée	Carré aux pommes Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote Pain au lait	Galette St Michel Lait chocolat Fruit 



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,...)