














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette 			Emincé bicolore HVE	
PLAT CHAUD	Chipolatas de volaille crues portion PP (pour bbq sur place)	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Cari de volaille	Hachis parmentier BIO 	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison sans viande	Omelette nature 		Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage 	Colombo de lentilles et riz 	Nugget's de blé 
GARNITURE	Haricots beurre HVE provençale  Flageolets	Semoule HVE	Riz créole  PLAT COMPLET	Salade verte	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits	Chantailou		Bûchette de chèvre BIO 
DESSERT	Génoise nature	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Cake au citron 	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Pain / Confiture  Fruit   Petit suisse Sucré	Moelleux amande   Yaourt sucré  Compote de pommes HVE	Pain au chocolat boulangerie LOCALE  Fromage blanc sucré  Fruit 	Biscuit fourré chocolat  Lait chocolat  Fruit 	Pain / Confiture  Yaourt à boire  Compote de poire

 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 : IGNU

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,...)