



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|---|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé  | Coquillettes à la parisienne  Betteraves HVE vinaigrette | Salade maïs, iceberg sauce blanche | | |
| PLAT CHAUD | Palet végétarien maraîcher  | Jambon grill HVE sauce barbecue  <i>Risotto crémeux aux petits pois</i>  | Paupiette de veau forestière <i>Croisillon dubarry</i>  | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème <i>Gratin de pommes de terre soissonnaise</i>  | Poisson meunière MSC nature <i>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</i>  |
| Déclinaison sans viande | | | | | |
| GARNITURE | Purée de pommes de terre | Petits pois carottes HVE PLAT COMPLET | Semoule HVE Courgettes sautées | Pommes noisettes PLAT COMPLET | Poêlée de légumes PLAT COMPLET |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | | | Carré de l'est | Petit suisse aux fruits |
| DESSERT | | Liégeois vanille | Compote de pommes banane | Crumble aux fruits  | Gaufre au sucre |
| LES GOUTERS | Madeleines Lait chocolat Compote de pommes HVE | Croissant boulangerie LOCALE Lait Fruit  | Moelleux citron Yaourt à boire Jus d'orange | Pain / Barre de chocolat Fruit  Lait | Barre bretonne Yaourt sucré Purée de pomme fraise sans sucre |



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 : 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,...)