















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salami   Carottes râpées vinaigrette 		Salade maïs, iceberg sauce blanche	Velouté de légumes verts BIO 
PLAT CHAUD	Nugget's de blé 	Rôti de dinde au jus	Paupiette de veau aux raisins	Hachis parmentier BIO 	Pavé de poisson blanc sauce citron
Déclinaison sans viande		Boulettes de soja 	Paëlla végétarienne 	Hachis parmentier de lentilles corail 	
GARNITURE	Ratatouille BIO 	Lentilles HVE	Riz créole  PLAT COMPLET	Salade verte	Butternuts et carottes  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre	Edam	Rondelé		
DESSERT	Compote de pommes HVE	Forêt noire	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Madeleines  Petit suisse Sucré  Fruit 	Croissant boulangerie LOCALE  Lait  Fruit 	Moelleux citron  Fromage blanc sucré  Compote de poire	Barre bretonne  Lait chocolat  Jus d'orange	Pain / Tomme noire  Compote



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 : IGNY

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,...)