














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Velouté de légumes variés BIO 	
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF 	Rôti de dinde aux lentilles	Carbonara de volaille	Dos de colin MSC aigre douce	Tarte au chèvre et tomate 
Déclinaison sans viande	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Croisillon au fromage 	Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage 	Tajine de Boulettes de soja 	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET Carottes aux épices	Farfalles HVE PLAT COMPLET	Semoule HVE	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Yaourt sucré	Gouda		Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Entremets pistache	Cake pépites de chocolat 	Far breton nature
LES GOUTERS	Mini roulé fraise Yaourt velouté aux fruits Compote de pomme ananas	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit 	Pain / Confiture Lait Pur Jus de pomme	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt aromatisé Compote	Pain / Confiture 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 : 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,...)