















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail  Chou blanc au fromage			Pastèque BIO 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Lamelle Kebab méditerranéenne	Pilons de poulet LNA FR tex mex	Couscous végétarien aux pois chiches 	Accras de poisson sauce tartare
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager 	Nugget's de blé 	Omelette nature 		Hachis parmentier de lentilles corail 
GARNITURE	Petits pois	Frites fraîches	Epinards BIO béchamel 	Semoule HVE	Riz créole haricots rouges et maïs Salade verte
PRODUIT LAITIER	Gouda		Petit cotentin Ail et Fines herbes	Vache qui rit BIO 	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Beignet framboise	Fruit frais 	Cake citron Pavot 
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Lait Compote	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit 	Pain / Confiture Abricot Fruit 	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt sucré Jus de pomme	Madeleines 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

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,...)