


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs BIO nature + vinaigrette à part 		Salami cornichons  Macédoine mayonnaise BIO 	Melon HVE 	
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Paupiette au veau basquaise	Poulet rôti LNA FR au jus	Jambon blanc HVE froid 	Lasagnes ricotta chèvre épinards 
Déclinaison sans viande	Saucisse Knack végétale sauce rougail 	Fusillis bolovégé aux lentilles BIO  	Falafels de pois chiche sauce tomate 	Oeuf dur nature 	
GARNITURE	Riz nature	Haricots verts  Plat complet	Pommes lamelles persillées HVE	Taboulé 	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Brie pointe			Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT		Fruit frais BIO  	Donut's	Compote du jour BIO 	Cake aux pêches
LES GOUTERS	Croissant boulangerie LOCALE  Yaourt sucré  Fruit 	Brioche pépite de chocolat  Lait  Compote	Pain / Confiture Abricot  Fromage blanc sucré  Jus d'ananas	Palet breton  Yaourt aromatisé  Fruit 	Pain / Pâte à tartiner  Lait  Compote

 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,...)