

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates BIO vinaigrette balsamique 		Melon 	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque 
PLAT CHAUD	Emincé de volaille LNA FR sauce Napolitaine	Haché au boeuf VBF sauce barbecue 	Poulet rôti LNA FR au jus	Moussaka végétale 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison sans viande	Tortellonis provençale sauce tomate BIO  	Blésotto à la courgette 	Emincé de pois et blé au jus 		
GARNITURE	Aubergines grillées PLAT COMPLET	Blé pilaf PLAT COMPLET	Carottes vichy BIO  Farfalles	Riz nature	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Pont l'évêque AOP			
DESSERT	Tiramisu chocolat	Fruit frais BIO  	Crème dessert praliné	Pot de glace vanille fraise	Paris Brest
LES GOUTERS	Carré fraise Lait Fruit 	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire Jus multi fruits	Galette St Michel Lait fraise Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit 	Sablé des Flandres 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,...)