








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Melon 	Tomates mozzarella vinaigrette 	Coleslaw	Rosette cornichons 
Déclinaison					Roulade de volaille cornichons
PLAT CHAUD	Cheeseburger	Pates mexicaines mexicaines	Sauté de volaille à l'estragon	Rôti de porc HVE Andalouse 	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison				Rôti de dinde sauce tomate	
GARNITURE	Pommes sautées	PLAT COMPLET	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Croc'lait	Saint nectaire	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Beignet abricot	Compote de pommes HVE	Grillé aux pommes 
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'orange Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Abricot Fruit  Lait litre Pain de mie tranche	Pompon cacao Fruit  Yaourt nature et dosette de sucre	Barre de chocolat Jus Multifruit Petit suisse sucré Pain de mie tranche	Madelon chocolat Fruit  Petit suisse aux fruits



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 SOUHAITE  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : FEROLLES2

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,...)