







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade printanière vinaigrette	Haricots verts emmental vinaigrette	Salade de blé au thon	Concombre en dés vinaigrette 	Pastèque
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés 	Saucisse sauce rougail HVE 	Boulettes d'agneau au curry	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison		Saucisse de volaille sauce rougail	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Nugget's de poisson Dosette de Ketchup	
GARNITURE	Carottes persillées	Riz pilaf PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Ratatouille	Coquillettes	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Gouda	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Brie pointe	Emmental
DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Clafoutis nature 
LES GOUTERS	Pâte à tartiner Compote de pommes banane Lait chocolat Pain de mie	Petit beurre biscuit Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat Compote pomme fraise Lait Pain de mie	Moelleux nature Fruit  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Confiture Abricot Pot Fruit  Yaourt nature et dosette de sucre Pain de mie

 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 : 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,...)