

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



Betteraves vinaigrette

Tomates au fromage



**Déclinaison**

**PLAT CHAUD**

Lasagnes ricotta chèvre  
épinards



Boulettes au boeuf VBF  
sauce barbecue

Colin pané MSC

**Déclinaison**

Oeufs durs sauce crème



**GARNITURE**

PLAT COMPLET

Riz nature

Ratatouille



**PRODUIT LAITIER**

Kiri crème

Coulommiers

Fromage blanc nature  
s/sucre

**DESSERT**

Mousse chocolat au  
lait

Fruit frais



Cake pépites de  
chocolat



 **Produit de saison**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Produit Label Rouge**

 **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 : IHSS

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,...)

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Coleslaw HVE

Saucisson ail



Taboulé



Concombre HVE  
bulgare

**Déclinaison**

Salade du Puy

**PLAT CHAUD**

Nugget's de blé  
ketchup



Dos de colin MSC à la  
crème de curry

Paupiette au veau  
nature

Hachis parmentier VBF

**Déclinaison**

Gratin de pâtes,  
légumes, haricots  
rouges et fromage (Plat  
complet)



Hachis parmentier de  
lentilles corail



**GARNITURE**

Brocolis béchamel

Boulgour

Haricots verts  
provençale

Salade verte

**PRODUIT LAITIER**

Fondu président

Brie roue

Chaource AOP

Yaourt sucré

**DESSERT**

Crème dessert  
chocolat

Fruit frais



Fruit frais



Cake citron Pavot



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



Plat végétarien



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 : IHSS

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,...)

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au basilic

### Déclinaison

### PLAT CHAUD

Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup



### Déclinaison

Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage



### GARNITURE

Gratin de choux fleurs

## MARDI

Melon



Curry de porc HVE



Curry de pois chiches coco



Semoule HVE

## JEUDI

Haricots verts et maïs vinaigrette

Bolognaise Végétale BIO



Coquillettes

## VENDREDI

Salade grecque (poivrons, tomates, olives, fêta)

Colin meunière MSC quartier de citron

Purée de carottes

### PRODUIT LAITIER

Bûchette lait mélange

Fromage blanc sucré

Saint nectaire

Croc'lait

### DESSERT

Fruit frais



Ile flottante crème anglaise

Fruit frais



Liégeois chocolat



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 : IHSS

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,...)

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées  
vinaigrette



Chou blanc au fromage

Œuf dur mayonnaise

Salade hollandaise

**Déclinaison**

**PLAT CHAUD**

Saucisse HVE grillée



Pavé de poisson blanc  
MSC sauce tomate

Chili Végétarien BIO aux  
haricots rouges



Emincé de poulet LNA  
FR sauce à la crème

**Déclinaison**

Saucisses knack  
végétale



Quenelles de brochet  
sauce nantua

**GARNITURE**

Haricots blancs à la  
tomate

Navarin de légumes

Riz nature

Macaronis

**PRODUIT LAITIER**

Camembert

Vache qui rit

Emmental

Fraidou

**DESSERT**

Madeleines

Crème dessert vanille

Fruit frais



Gâteau aux courgettes  
et chocolat



Produit de saison



Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



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 : IHSS

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,...)

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Radis HVE Croc au sel

Friand au fromage

Macédoine mayonnaise

Salade de blé à la  
provençale

**Déclinaison**

**PLAT CHAUD**

Croq fromager

Poulet Thaï au lait de  
coco LNA FR

Galette de pois chiches  
BIO

Fish burger

**Déclinaison**

Riz façon cantonais  
végétarien (plat  
complet)

Fusillis BIO

Pommes roty

**GARNITURE**

Haricots verts

Poêlée asiatique

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aux fruits

Chaource AOP

Yaourt nature et  
dosette de sucre

Gouda

**DESSERT**

Compote

Fruit frais

Fruit frais

Cake miel et amandes

 **Produit de saison**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Produit Label Rouge**

 **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 : IHSS

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,...)