




















| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|--|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes HVE râpées vinaigrette  Emincé bicolore | Betteraves maïs BIO vinaigrette  Haricots verts bleu et noix | Choux rouges HVE et raisins vinaigrette Céleri rémoulade  | Nem aux légumes | Salade de pâtes Marco Polo  Taboulé  |
| PLAT CHAUD | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème | Lasagne de légumes  | Rôti de bœuf sauce poivrade | Sauté de porc HVE au caramel  | Haché de veau dijonnaise |
| Déclinaison sans viande | Curry de poisson MSC à l'indienne | | Galette de légumes et mozzarella  | Sauté de volaille au caramel | Gratiné de poisson au fromage MSC |
| GARNITURE | Boulgour Gratin de choux fleurs | PLAT COMPLET | Navarin de légumes BIO  Tortis | Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï | Brocolis BIO béchamel  Pommes lamelles persillées |
| PRODUIT LAITIER | Croc'lait BIO  Tomme noire | Pont l'évêque AOP Edam | Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc sucré | Petit suisse sucré Yaourt nature et dosette de sucre | Emmental BIO  Brie pointe |
| DESSERT | Semoule au lait | Fruit frais BIO  Compote | Ananas frais  | Cake noix de coco  | Fruit frais BIO  Compote |
| LES GOUTERS | Barre de chocolat / Pain Fruit  Lait | Palmiers Jus d'orange Yaourt aromatisé | Pain Fruit  Emmental | Pompon cacao Compote Lait | Confiture Abricot / Pain Jus de pomme Petit suisse sucré |



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 : VILLEPA

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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|---|---|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Velouté de légumes variés BIO  | Coleslaw HVE | Œuf dur mayonnaise | Carottes râpées aux pommes et quatre épices | Pommes de terre BIO façon piémontaise  |
| PLAT CHAUD | Boulettes de volaille sauce crème | Salade verte, maïs, persil et vinaigrette | Médailillon de surimi sauce cocktail | | Salade de blé au thon  |
| Déclinaison sans viande | Boulettes de blé façon thaï  | Boeuf braisé VBF Strogonoff | Lasagnes bolognaises VBF | Crêpe au fromage  | Saucisse HVE grillée  |
| GARNITURE | | Nugget's de poisson sauce tartare | Gnocchi bolognaises de lentilles  | | Cassolette de la mer |
| | Coquillettes HVE | Riz nature | PLAT COMPLET | Gratin de choux fleurs BIO  | Petits pois carottes |
| | | Ratatouille | | Poêlée campagnarde | Blé pilaf |
| PRODUIT LAITIER | Gouda | Carré d'as ail et fines herbes | Fromage blanc sucré | Yaourt sucré BIO  | Munster AOP |
| | Coulommiers | Petit moulé | Petit suisse aux fruits | Petit suisse sucré | Saint paulin |
| DESSERT | Crème dessert caramel | Compote du jour BIO  | Fruit frais BIO  | Crêpe sucrée et sauce chocolat | Fruit frais BIO  |
| | Novly chocolat | Fruit frais  | Cocktail de fruits | | Compote |
| LES GOUTERS | Petit beurre biscuit | Miel / Pain | Barre bretonne | Pâte à tartiner / Pain | Biscuit fourré fraise |
| | Jus Multifruit | Fruit  | Compote | Fruit  | Compote |
| | Fromage blanc sucré | Yaourt sucré | Lait chocolat | Petit suisse aux fruits | Lait |



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 : VILLEPA

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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|--|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Duo de Choux râpés vinaigrette Carottes HVE râpées vinaigrette  | Friand au fromage  | Blé petits pois maïs vinaigrette Piémontaise  | Pâté de campagne HVE  Carottes râpées HVE vinaigrette | Velouté de légumes verts BIO  |
| PLAT CHAUD | Rôti de boeuf VBF sauce béarnaise | Colin meunière MSC quartier de citron | Normandin de veau sauce barbecue | Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine | Nugget's de blé  |
| Déclinaison sans viande | Omelette nature  | | Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage  | Quenelles de brochet sauce nantua | |
| GARNITURE | Farfalles Haricots verts | Poêlée de butternuts Patate douce nature | Carottes BIO à la crème  Minis Pennes | Riz et petits légumes | Coquillettes HVE |
| PRODUIT LAITIER | Petit cotentin Coulommiers | Yaourt velouté aux fruits Petit suisse sucré | Chource AOP Carré ligueil | Brie pointe BIO  Mimolette | Vache qui rit BIO  Tartare aux noix |
| DESSERT | Compote du jour BIO  Fruit frais  | Madeleines | Fruit frais BIO   Compote | Fruit frais BIO   Cocktail de fruits | Cake pépites de chocolat |
| LES GOUTERS | Moelleux nature Jus d'ananas Yaourt aromatisé | Pain Fruit goûter  Camembert | Carré cacao Jus d'orange Fromage blanc sucré | Palmiers Compote Petit suisse sucré | Pain / Confiture fraise Fruit goûter  Lait |



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 : VILLEPA

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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|--|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves maïs vinaigrette Salade Cantonnaise | Carottes râpées BIO vinaigrette Choux rouges vinaigrette | Pommes de terre au pesto Taboulé | Chou blanc au curry mayonnaise Emincé bicolore | Velouté de légumes |
| PLAT CHAUD | Gratin montagnard | Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine | Fricassée de volaille sauce provençale | Sauté de porc HVE Dijonnaise |
| Déclinaison sans viande | | Rougail de poisson MSC | Crêpe au fromage | Tajine de légumes aux pois chiches | Colin pané MSC quartier de citron |
| GARNITURE | Salade verte BIO | Macaronis HVE Gratin de choux fleurs | Petits pois BIO Blé pilaf | Semoule HVE Julienne de légumes | Pommes rissoles HVE |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré BIO Fromage blanc nature et dosette de sucre | Petit suisse aux fruits Yaourt nature et dosette de sucre | Saint Nectaire AOP Tomme noire | Camembert BIO Bûchette de chèvre mélange | Croc'lait BIO Coulommiers |
| DESSERT | Fruit frais BIO Compote | Beignet chocolat noisette | Fruit frais BIO Compote | Fruit frais BIO Cocktail de fruits | Ile flottante crème anglaise |
| LES GOUTERS | Madelon chocolat Jus de pomme Petit suisse aux fruits | Pain Fruit goûter Emmental | Biscuit fourré vanille Jus Multifruit Yaourt sucré | Moelleux fraise Compote Fromage blanc sucré | Pain / Barre de chocolat Fruit goûter Lait |



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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | | | |
| PLAT CHAUD | | | | | |
| Déclinaison sans viande | | | | | |
| GARNITURE | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |
| LES GOUTERS | | | | | |



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 : VILLEPA

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,...)