













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Tarte au poireau		Pomelos
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Petits pois à la menthe et oignons rouges	Salade de riz mexicaine nature		
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager 	Haché au boeuf VBF dosette de ketchup	Minis Camemberts panés 		Filet mignon de porc aux champignons 
GARNITURE	Coquillettes HVE	Omelette nature 			Pavé de poisson MSC à l'emmental
	Poêlée de légumes	Riz pilaf BIO 	Pommes duchesse		Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Ratatouille			Purée de pommes de terre
	Tartare aux noix	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP		Edam BIO 
DESSERT		Yaourt sucré	Saint paulin		Cantal
	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 		Cake chocolat crème de marron
	Liégeois chocolat	Compote			
LES GOUTERS	Madeleines longues	Jus de pomme	Pain / Confiture fraise		Pain / Barre de chocolat
	Fruit frais 	Pain / Emmental	Compote		Fruit frais 
	Fromage blanc sucré		Lait chocolat		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	Emincé bicolore BIO  Brocolis vinaigrette	Salade des champs BIO vinaigrette Raïta de betteraves	Pommes de terre vinaigrette échalotes Boulgour à la provençale	Friand au fromage 	Velouté de légumes
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Nugget's de volaille Ketchup	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Rôti de dinde sauce normande
Déclinaison sans viande	Lasagne de légumes 	Nugget's de blé ketchup 	Galette de blé et lentilles à l'indienne 	Saucisses knack végétale 	Accras de poisson sauce tartare
GARNITURE	Salade verte	Riz créole Haricots verts	Carottes vichy BIO  Blé pilaf	PLAT COMPLET Lentilles	Purée de brocolis Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Kiri crème Carré d'as ail et fines herbes	Emmental BIO  Brie pointe	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits Yaourt sucré	Saint paulin Bûchette de chèvre
DESSERT	Crème dessert praliné Dessert lacté chocolat	Fruit frais BIO  Compote	Cocktail de fruits Fruit frais 	Fruit frais BIO  Compote	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit frais  Yaourt sucré	Carré cacao Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Pain / Pâte à tartiner Compote Lait	Jus d'ananas Pain / Edam	Pain / Gelée de groseille Fruit frais  Lait chocolat



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	Taboulé  Salade de riz mexicaine 	Carottes HVE râpées vinaigrette  Choux rouges et raisins vinaigrette 	Coleslaw HVE Céleri et pommes vinaigrette 	Mâche vinaigrette Rillettes de porc HVE nature 	Velouté de légumes variés BIO 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille et dosette de ketchup	Gratin de penne BIO et choux fleurs BIO au Boursin 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Rôti de boeuf VBF sauce du jour	Colombo de porc HVE 
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager 		Galette de légumes et mozzarella 	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Colin meunière MSC quartier de citron
GARNITURE	Epinards branche HVE à la crème Pommes de terre lamelle	PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre Navarin de légumes	Petits pois BIO  Blé pilaf	Riz nature Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Carré ligueil	Yaourt sucré BIO  Petit suisse aux fruits	Vache qui rit Petit cotentin Ail et Fines herbes	Petit suisse sucré Fromage blanc sucré	Mimolette Saint Nectaire AOP
DESSERT	Fruit frais BIO  Cocktail de fruits	Madeleines	Compote du jour BIO  Fruit frais 	Cake aux pommes 	Fruit frais BIO  Compote
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Compote Lait	Moelleux nature Fruit  Yaourt aromatisé	Palmiers Jus de pomme Fromage blanc sucré	Fruit  Pain / Edam	Carré fraise Jus Multifruit 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

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	Cœuf dur mayonnaise	Céleri BIO rémoulade  	Velouté de légumes verts BIO 	Crêpe au fromage 	Choux blanc BIO mayonnaise  
		Pomelos			Carottes HVE râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Tajine de poisson MSC orange abricots	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison sans viande		Emincé de pois et blé au jus 		Omelette nature 	
GARNITURE	Plat complet	Julienne de légumes Riz à la tomate	Semoule HVE Légumes du tajine	Poêlée de panais et carottes Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Cantadou Tartare aux noix	Cantal Bûchette de chèvre mélange	Camembert BIO 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO   Compote	Crème dessert vanille Flan nappé caramel	Fruit frais  Cocktail de fruits	Fruit frais BIO   Poire au sirop	Blueberry Cake
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus d'ananas Yaourt aromatisé	Pain / Pâte à tartiner Fruit goûter  Lait	Petit beurre biscuit Compote Petit suisse sucré	Biscuit fourré vanille Compote Fromage blanc 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	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	Edam Pont l'évêque AOP	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

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,...)