

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail  Salade marco polo 	Betteraves BIO vinaigrette  Haricots verts emmental vinaigrette	Salade sojanade Rillettes 	Nem aux légumes	Bâtonnière de légumes mayonnaise Salade du Puy
PLAT CHAUD	Paleron de boeuf VBF sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Blanquette de volaille	Riz BIO cantonais Végétarien 	Chipolatas nature
Déclinaison sans viande	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella (plat complet) 	Marmite de poisson sauce crustacés	Tarte à l'italienne (Plat complet) 		Gratin de brocolis au fromage (plat complet) 
GARNITURE	Haricots beurre PLAT COMPLET	Pommes vapeur Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Boulgour Purée de céleri	PLAT COMPLET	Brocolis BIO  Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré Fraidou	Petit moulé Saint Nectaire AOP	Saint paulin BIO portion  Chanteneige	Bûchette de chèvre BIO  Vache picon	Vache qui rit Yaourt sucré
DESSERT	Compote HVE Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO  Fruit frais 	Génoise chocolat	Cake citron Pavot	Mousse chocolat au lait Fruit frais 
LES GOUTERS	Pain / Micropain doux (beurre) Fruit goûter  Yaourt brassé nature	Madeleines longues Fruit goûter  Lait chocolat	Pain Compote de pomme pêche Camembert	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Pain / Barre de chocolat Jus de pomme Fromage blanc 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette Salade de pommes de terre rémoulade	Velouté de légumes variés BIO  Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette	Boulgour au thon Choux rouges HVE et raisins vinaigrette	Carottes râpées au cumin Vinaigrette Salade de blé océane	Pâté de campagne HVE  Carottes cuites vinaigrette au cumin
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Cassoulet 	Steak haché BIO sauce du jour 	Poulet kedjenou	Dos de colin MSC sauce tomate
Déclinaison sans viande		Omelette nature	Croc veggie fromage 	Dhal de lentilles 	
GARNITURE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET Salsifis à la tomate	Haricots beurre Salade verte	Riz créole BIO  Panais braisé	Gratin de choux fleurs et pommes de terre BIO  Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil Petit suisse sucré	Camembert Tartare nature	Gouda AOP Edam	Saint paulin Petit suisse sucré	Chantailou Emmental
DESSERT	Fruit frais BIO   Fruit frais 	Fruit frais  Cocktail de fruits	Crème dessert caramel Fruit frais 	Cake coco	Crêpe sucrée
LES GOUTERS	Pain Jus Multifruit Vache qui rit	Sablé des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pain / Pâte à tartiner Fruit goûter  Fromage blanc sucré	Moelleux nature Fruit goûter  Lait	Pain / Gelée de groseille Compote pomme vanille Yaourt 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	Céleri BIO rémoulade  Salade du Puy	Salade marco polo Chou blanc au fromage	Haricots verts et maïs vinaigrette Pommes de terre vinaigrette échalotes	Potage de légumes et pommes de terre BIO  Betteraves vinaigrette et coriandre	Carottes râpées BIO à l'orange  Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD	Normandin de veau sauce barbecue	Merguez sauce barbecue	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour	Gratin montagnard 	Rôti de dinde FR au jus
Déclinaison sans viande	Purée au fromage façon Aligot 	Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Colombo de lentilles et riz 		Omelette nature 
GARNITURE	Petits pois BIO  Purée de pommes de terre	Carottes à la crème Blé aux petits légumes	Riz créole Légumes du tajine 	PLAT COMPLET	Lentilles Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental Carré président	Cantadou Petits suisse nature BIO et dosette de sucre 	Saint paulin Chanteneige	Vache picon Bûchette de chèvre mélange	Pont l'évêque AOP Petit moulé
DESSERT	Yaourt sucré Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais BIO  	Fruit frais  Yaourt aux fruits	Compote de pommes HVE Liégeois vanille	Barre bretonne
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit Compote pomme framboise Fromage blanc sucré	Pain / Barre de chocolat Fruit  Yaourt sucré	Cookies Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits	Pain / Emmental Jus d'orange	Carré fraise Fruit  Lait 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

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	Pommes de terre façon piémontaise Betteraves vinaigrette	Salade Happy  Salade de riz nordique	Salade américaine Duo de saucissons et cornichons 	Salade de haricots verts tomate maïs BIO Crêpe au fromage 	Velouté de légumes variés BIO  Taboulé
PLAT CHAUD	Jambon HVE persillade 	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Curry de pois chiches coco 	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans viande	Pôêlée de flageolets et légumes (Plat complet) 	Rougail de poisson MSC	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (Plat complet) 		
GARNITURE	Haricots verts BIO  Flageolets	Pommes noisettes	Gratin de choux fleurs HVE et pommes de terre béchamel Farfalles HVE	Semoule Salade verte	Epinards branches et pommes vapeur Riz créole
PRODUIT LAITIER	Chaurce AOP Morbier	Fromage frais aux fruits BIO  Fondu président	Camembert BIO  Yaourt sucré	Emmental Chantailou	Carré président Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel Fruit frais 	Fruit frais BIO   Poire au sirop	Fruit frais  Compote de pommes HVE	Fruit frais  Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt 
LES GOUTERS	Barre bretonne Fruit  Lait chocolat	Pâte à tartiner / Pain Jus Multifruit Petit suisse aux fruits	Palet breton Jus d'orange Fromage blanc sucré	Pain Fruit  Tomme blanche	Sablé des Flandres Compote de pommes coing Yaourt 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé à la provençale Pâté de campagne nature 	Carottes râpées BIO vinaigrette  Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette	Céleri rémoulade Pépinettes au thon	Salade maïs, iceberg sauce blanche Salade de riz à la parisienne	Velouté de légumes Salade de penne tomates mozzarella et pesto 
PLAT CHAUD	Nugget's de blé 	Rôti de porc HVE au jus 	Paupiette de veau aux raisins Paëlla végétarienne 	Hachis parmentier  Hachis parmentier de lentilles corail 	Pavé de poisson blanc sauce citron
Déclinaison sans viande		Gratin de brocolis au fromage 			
GARNITURE	Ratatouille BIO 	Lentilles BIO cuisinées  Brocolis	Riz créole Choux de bruxelles	Garniture plat complet	Butternuts et carottes
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes Coulommiers	Comte AOP Edam	Petit suisse sucré Rondelé aux noix	Emmental BIO  Petit moulé	Carré d'as ail et fines herbes Yaourt sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  Mousse chocolat au lait	Eclair au chocolat
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Petit suisse aux fruits	Pain Croc'lait Jus d'orange	Galette St Michel Compote pomme fraise Fromage blanc sucré	Pain / Gelée de groseille Fruit goûter Yaourt sucré	Moelleux chocolat Fruit 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,...)