

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO  Tarte à l'oignon 	Blé Andalouse Salade de pois chiches à la menthe	Choux blanc BIO mayonnaise   Emincé bicolore	Carottes râpées et d'olives noires  Velouté de potiron 	
PLAT CHAUD	Paupiette de veau aux raisins	Rôti de boeuf VBF à l'échalote	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales 	Coquillettes bolognaises BIO 	
Déclinaison sans viande	Pané de blé épinard fromage 	Oeufs durs sauce Chimay		Torsades bolovégé	
GARNITURE	Pommes sautées Haricots plats	Haricots verts BIO  Flageolets	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre Yaourt aromatisé	Coulommier BIO  Carré frais 1/2 sel	Saint paulin BIO  Edam	Rouy Mimolette	
DESSERT	Fruit frais BIO  Compote de pommes coing coupelle	Fruit frais BIO  Compote de pommes banane	Liégeois chocolat Gaufre au sucre	Tarte au chocolat Semoule au lait	
LES GOUTERS	Jus Multifruit Vache qui rit	Sablé des Flandres Pur Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Pain au lait pépites de 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 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	Pommes de terre BIO façon piémontaise  Salade carioca	Coleslaw BIO   Endives Crouton	Médailon de surimi mayonnaise Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade verte BIO  Carottes râpées vinaigrette 	Pamplemousse et dosette de sucre Velouté de potiron 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille Croustillant fromager 	Colombo d'émincé de pois et blé 	Blanquette de poisson aux petits légumes	Poulet rôti au jus Carbonara de légumes et champignons 	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Petits pois HVE Macaronis	Lentilles cuisinées Riz pilaf	Haricots verts Pommes vapeur	Purée de panais	Bâtonnière de carottes a l'huile d'olive Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO  Tartare aux noix	Pont l'évêque AOP Saint paulin	Brie pointe BIO  Bleu de Bresse	Petit suisse aux fruits Yaourt brassé nature	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre  Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit frais BIO  Fruit frais second choix BIO 	Crème dessert chocolat Flan nappé caramel	Fruit frais BIO  Flan parisien	Compote pomme vanille Fruit frais 	Brownie aux Haricots rouges Crème dessert praliné
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit 2 paquets par personne Compote pomme framboise Fromage blanc nature et dosette de sucre	Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Fruit goûter Yaourt nature et dosette de sucre	Cookies sachet 17gr 2 Paquets/pers Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits	Pur Jus d'orange goûters Emmental portion	Carré fraise 40 gr Fruit goûter Lait chocolat goûters

 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette  	Taboulé  	Velouté de légumes variés BIO 	Endives emmental nature
		Céleri rémoulade 	Salade carioca	Macédoine mayonnaise	Coleslaw 
PLAT CHAUD		Lasagnes ricotta épinards 	Blanquette de volaille BIO 	Jambon HVE sauce oignons 	Dos de colin MSC sauce basquaise
Déclinaison sans viande			Omelette nature 	Pané de blé épinard fromage 	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Carottes persillées	Lentilles cuisinées	Ratatouille
			Boullgur	Poêlée de butternuts	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO 	Saint Nectaire AOP	Brie pointe	Saint paulin
		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Edam	Tartare ail et fines herbes	Gouda
DESSERT		Compote pomme vanille	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Paris Brest
		Fruit frais 	Cocktail de fruits	Compote de pommes coing	Crème dessert vanille
LES GOUTERS		Pain / Camembert	Biscuit fourré chocolat	Pain / Micropain doux	Palmiers
		Jus de raisin	Compote de pommes banane	Jus Multifruit	Fruit 
			Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé aux fruits	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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Choux rouges BIO et raisins vinaigrette  Velouté de légumes	Pommes de terre façon piémontaise Salade Sawai	Carottes râpées BIO vinaigrette  Croissillon dubarry 	Bâtonnets de Mozzarella pané Salade Iceberg	Velouté de potiron  Terrine de légumes mayonnaise
PLAT CHAUD	Couscous végétarien aux pois chiches 	Escalope de volaille LABEL ROUGE en sauce  Blé aux fèves, petits pois et carottes, crème de cantadou 	Sauté de boeuf VBF sauce du jour Boulettes de soja sauce barbecue 	Cheeseburger VBF Galette de légumes	Dos de colin MSC thym citron
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Semoule HVE Épinards béchamel	Petits pois Blé pilaf	Coquillettes Haricots verts	Pommes sautées Navarin de légumes	Farfalles HVE Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental Chanteneige	Pont l'évêque AOP Saint paulin	Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré Yaourt velouté nature	Camembert BIO  Bleu de Bresse
DESSERT	Mousse chocolat au lait Liégeois vanille	Fruit frais  Poire au sirop	Compote de pommes HVE Fruit frais 	Carotte cake orange cannelle Crème dessert vanille	Fruit frais BIO  Banane
LES GOUTERS	Moelleux nature Fruit  Fromage blanc aromatisé aux fruits	Barre de chocolat Compote pomme abricot Lait	Petit beurre biscuit Jus de pomme Fromage blanc sucré	Fruit  Vache qui rit	Biscuit fourré fraise Jus d'orange 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,...)