

















	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	Coulommiers Tartare ail et fines herbes	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 	Fruit frais  Yaourt velouté aux fruits	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,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise Salade marco polo	Salade de pommes de terre rémoulade BIO Saucisson ail	Taboulé Bâtonnière de légumes vinaigrette	Potage de légumes et pommes de terre BIO Choux rouges et raisins vinaigrette	Haricots verts vinaigrette Céleri rémoulade
PLAT CHAUD	Saucisse Knack de porc HVE nature	Bœuf bourguignon	Carbonara de volaille	Risotto crémeux aux petits pois	Brandade de poisson MSC
Déclinaison sans viande	Poêlée de flageolets et légumes	Omelette nature	Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage		
GARNITURE	Flageolets BIO Brunoise de légumes nature	Carottes HVE persillées Semoule HVE	Brocolis béchamel Farfalles HVE	Plat complet	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature s/sucre Fondu président	Saint Nectaire AOP Yaourt sucré	Gouda Petit suisse sucré	Chantailou Coulommiers	Petit suisse aux fruits Saint paulin
DESSERT	Cocktail de fruits Fruit frais BIO	Beignet framboise	Fruit frais Tarte citron	Fruit frais BIO Yaourt velouté aux fruits	Mousse citron Novly chocolat
LES GOUTERS	Pain / Micropain doux Fruit Yaourt brassé nature	Madeleines longues Fruit Lait chocolat	Pain Compote de pêche Camembert	Biscuit fourré fraise Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Pain / Barre de chocolat Jus de pomme briquette 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 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette Taboulé 	Coleslaw  Cervelas 	Bâtonnière de légumes vinaigrette Salade de blé au surimi	Accras de morue Carottes râpées vinaigrette 	Choux rouges BIO et raisins vinaigrette  Coquillettes BIO à la parisienne  
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon de dinde sauce du jour	Paupiette de veau nature	Langue de boeuf sauce tomate
Déclinaison sans viande	Lasagnes ricotta épinards 	Curry de pois chiches coco 	Gratin Dauphinois 	Curry de courgettes poivrons 	Dos de colin MSC velouté petits légumes
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois Semoule	Purée de pommes de terre BIO  Carottes nature	Riz créole BIO  Fondue de choux verts	Epinards branche HVE à la crème Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Camembert Vache picon	Brie pointe BIO  Petit moulé	Gouda AOP Emmental	Carré ligueil Chantaillou	Edam Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais BIO   Riz au lait 	Liégeois vanille	Cocktail de fruits Fruit frais 	Chou à la vanille	Fruit frais BIO   Crème dessert caramel
LES GOUTERS	Pain / Vache qui rit Jus multifruit	Sablé des Flandres Jus de raisin Yaourt aromatisé	Pain / Pâte à tartiner Fruit  Fromage blanc sucré	Moelleux nature Fruit  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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Brocolis crème de curry Salade de haricots blancs au basilic	Emincé de chou et carottes vinaigrette Saucisson ail	Pommes de terre vinaigrette échalotes Cervelas nature	Carottes HVE râpées vinaigrette au sirop d'érable Blé Andalouse	Céleri rémoulade Velouté de tomates
PLAT CHAUD	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange	Colin meunière MSC	Tarte au fromage	Steak haché BIO sauce Du Jour	Gratin de poisson dieppoise
Déclinaison sans viande	Tajine de Boulettes de soja	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex		Palet végétarien maraîcher	
GARNITURE	Semoule HVE Carottes à la crème	Ratatouille BIO Farfalles	Haricots verts à l'ail	Pommes rissolées	Riz créole Brocolis HVE
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré Coulommiers	Comté Kiri crème	Yaourt sucré Camembert	Brie pointe Vache qui rit	Petit suisse aux fruits Camembert
DESSERT	Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait Fruit frais	Fruit frais BIO Ile flottante crème anglaise	Pancake sauce chocolat	Fruit frais BIO Compote de pommes HVE
LES GOUTERS	Barre bretonne Compote 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



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette  Salade marco polo	Macédoine mayonnaise BIO  Pâté de campagne cornichons 	Betteraves HVE vinaigrette Salade du Puy	Emincé bicolore HVE Pommes de terre façon piémontaise	Riz au thon mayonnaise Chicken salade
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Cari de volaille	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Beignets au calamar sauce tartare
Déclinaison sans viande	Omelette nature 		Gratin de brocolis au thon 	Poisson pané	
GARNITURE	Haricots beurre HVE provençale Flageolets	Semoule HVE Légumes du tajine	Riz créole Plat complet 	Purée de pommes de terre BIO  Poêlée de légumes	Carottes HVE aux épices Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est Fraidou	Petit suisse aux fruits Camembert	Chantailou Coulommiers	Pont l'évêque AOP Petit moulé	Bûchette de chèvre BIO  Petit suisse sucré
DESSERT	Novly vanille Novly chocolat	Fruit frais BIO   Fruit frais BIO second choix  	Poire au sirop sauce chocolat Crème dessert caramel	Cake au citron	Fruit frais BIO   Compote de pommes HVE
LES GOUTERS	Palmiers Jus d'ananas Yaourt sucré	Pain Jus d'orange Croc'lait	Galette St Michel Fruit  Fromage blanc sucré	Pain / Gelée de groseille Compote Yaourt sucré	Moelleux chocolat Compote 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 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	Brocolis crème de curry Œuf dur mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette Coquillettes à la parisienne (à la volaille)	Salade maïs, iceberg sauce blanche Salade de riz au thon	Cake Courgette chèvre Choux fleurs sauce cocktail	Carottes râpées BIO à l'orange 
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Mijoté de boeuf sauce tomate	Paupiette de veau forestière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO 
Déclinaison sans viande	Gratiné de poisson au fromage MSC	Pavé de poisson blanc sauce citron	Croisillon dubarry 	Tarte océane maison (Plat complet) 	
GARNITURE	Jardinière de légumes BIO  Purée de pommes de terre	Petits pois Riz créole	Semoule HVE Courgettes sautées	Pommes noisettes	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Fourme d'Ambert AOP Yaourt aromatisé	Camembert Carré d'as ail et fines herbes	Tomme noire Petit suisse sucré	Carré de l'est Fraidou	Petit suisse aux fruits Coulommiers
DESSERT	Crème dessert caramel Fruit frais 	Fruit frais BIO  Liégeois vanille	Fruit frais BIO  Compote de pommes banane	Crumble aux fruits	Fruit frais BIO  Fruit frais BIO 2 
LES GOUTERS	Micropain doux / Pain Fruit  Yaourt brassé nature	Madeleines longues Compote Lait chocolat	Pain Jus d'orange Camembert	Biscuit fourré fraise Fruit  Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat / Pain 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

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,...)