

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc au fromage	Melon BIO  Salade suisse	Pastèque BIO  Radis HVE Croc au sel	Salade de pommes de terre strasbourgeoise  Salade de blé au surimi	Tomates BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD	Boeuf braisé RAV à la bourguignonne Rousties de légumes 	Médaille de Poulet à la crème Pâtes Napolitaine de légumes et fromage 	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Omelette nature 	Rôti de bœuf sauce poivrade Falafels de pois chiche	Accras de poisson
GARNITURE	Petits pois carottes Blé pilaf	Petits pois HVE Pommes vapeur	Purée de pommes de terre BIO  Carottes persillées	Haricots beurre HVE Quinoa	Ratatouille Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire portion Yaourt nature s/sucre	Bûchette de chèvre Coulommier BIO 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Petit suisse aux fruits	Chanteneige BIO  Gouda	Brie pointe BIO  Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Novly vanille Fruit 	Semoule au lait Tarte aux pommes	Fruit  Compote de pommes HVE	Fruit BIO   Liégeois chocolat	Donut's chocolat
LES GOUTERS	Moelleux fraise Fruit  Lait	Pain Fruit  Croc'lait	Sablé des Flandres Jus d'ananas Crème dessert vanille	Barre de chocolat - Pain Cocktail de fruits Lait	Briochette pépite de chocolat Fruit  Petit suisse aux fruits



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	Melon HVE  Radis beurre	Concombre bulgare  Salade hollandaise	Betteraves BIO vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette  	Salade marco polo BIO 
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Carbonade de boeuf	Jambon HVE sauce Dijonnaise 	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans viande	Lasagnes ricotta épinards 		Emincé de pois et blé au jus 	Pané de blé épinard fromage 	
GARNITURE	Salade verte BIO 	Riz pilaf BIO  Poêlée campagnarde	Haricots verts Boullgour	Lentilles Carottes persillées	Epinars HVE béchamel Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes Camembert	Yaourt sucré BIO  Fromage blanc aromatisé aux fruits	Saint paulin Edam	Coulommier BIO  Carré frais 1/2 sel	Saint Nectaire AOP Emmental
DESSERT	Crème dessert vanille Mousse chocolat au lait	Fruit frais  Eclair au chocolat	Fruit frais BIO   Ananas au sirop	Compote pomme abricot Fruit frais 	Tarte normande  Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Madelon chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Pain Emmental Fruit	Biscuit fourré chocolat Lait Compote de pommes HVE	Pain et micropain doux Yaourt nature et dosette de sucre Pur jus de pomme	Pain au lait Fromage blanc nature et dosette de sucre Jus d'orange



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	Pommes de terre façon piémontaise Salade du Puy	Pastèque BIO  Radis beurre	Coleslaw BIO  Tomates vinaigrette 	Salade des îles VEGE  Salade de riz Hawaïenne	Pizza au fromage  Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD	Palet végétarien à l'italienne 	Saute de porc HVE à l'estragon  Haricots blancs à la tomate + Riz Pilaf	Paupiette de veau aux raisins Oeufs durs sauce Chimay	Sauté de boeuf VBF à la vanille Galette de légumes	Dos de colin MSC à la crème de curry Curry de pois chiches coco 
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Petits pois HVE Coquillettes	Haricots blancs à la tomate Ratatouille	Pommes noisettes	Purée de patate douce	Carottes BIO persillées  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt velouté nature	Emmental BIO  Rondelé Ail et Fines Herbes	Brie pointe BIO  Bleu de Bresse	Yaourt sucré BIO  Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gouda BIO  Edam portion individuel
DESSERT	Fruit frais BIO  Cocktail de fruits	Fruit frais  Flan parisien	Liégeois chocolat Crème dessert vanille	Cake ananas coco Crème dessert praliné	Compote pomme fraise Fruit frais BIO 
LES GOUTERS					

 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 BIO vinaigrette  Haricots beurre vinaigrette	Pépinettes au thon Salade de pommes de terre au pesto	Salade des champs vinaigrette Terrine de légumes mayonnaise	Melon HVE  Concombre en dés vinaigrette 	Tomates vinaigrette balsamique  Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD	Poulet froid mayonnaise Œufs dur mayonnaise	Rôti de boeuf VBF au jus Croustillant fromager 	Rôti de porc HVE au jus  Poêlée de flageolets et légumes à la tomate	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales 	Gratiné de poisson à la provençale
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Coleslaw BIO  Taboulé 	Poêlée de courgettes BIO  Blé pilaf	Flageolets Bâtonnière de légumes carottes jaunes	PLAT COMPLET	Macaronis HVE Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO  Tartare nature	Fromage blanc nature et dosette de sucre Yaourt aromatisé	Croc'lait BIO  Tomme noire	Pont l'évêque AOP Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme blanche Carré frais 1/2 sel
DESSERT	Gaufre au sucre Riz au lait	Fruit frais BIO  Abricots au sirop	Fruit frais BIO  Eclair vanille	Liégeois vanille Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE Fruit frais 
LES GOUTERS	Lait Fruit  Madeleine	Vache qui rit Compote de poire Pain	Fromage blanc aromatisé aux fruits Jus de pomme Briochette pépite de chocolat	Petit suisse sucré / Pain Fruit  Micropain doux	Yaourt nature et dosette de sucre Jus de raisin Biscuit fourré fraise

 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte à l'oignon  Salade nantaise	Rillettes cornichons  Œuf dur et dosette mayonnaise	Pastèque BIO  Tomates basilic vinaigrette 	Taboulé  Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Concombre BIO en dès vinaigrette   Salade hollandaise
PLAT CHAUD	Gratin d'oeufs durs pommes de terre champignons fromage 	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Carbonara de volaille BIO  Carbonara de légumes et champignons 	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Omelette nature 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Haricots beurre HVE Semoule	Farfalles HVE Épinards béchamel	Petits pois carottes Purée de pommes de terre	Ratatouille  Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt sucré BIO 	Camembert BIO  Tomme blanche	Mimolette Gouda	Emmental BIO  Edam portion individuel	Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt brassé nature
DESSERT	Fruit  Poire au sirop	Fruit  Flan nappé caramel	Liégeois vanille Crème dessert chocolat	Fruit  Compote pomme fraise	Gâteau aux courgettes et chocolat  Fruit 
LES GOUTERS	Camembert Compote de pommes pruneaux Pain	Fromage blanc nature et dosette de sucre Jus de pomme Pain au lait pépites de chocolat	Yaourt nature et dosette de sucre Fruit Pain / confiture abricot	Petit suisse Jus d'orange Galette St Michel	Lait chocolat Fruit  Pain / Pate à tartiner



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



























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	Salami cornichons  Œuf dur et dosette mayonnaise	Coleslaw BIO   Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre strasbourgeoise  Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Velouté de légumes variés BIO  Macédoine mayonnaise	Choux rouges et raisins vinaigrette  Salade iceberg
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF forestière	Couscous végétarien aux pois chiches (plat végété) 	Bouchée à la reine 	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour 	Gratin de poisson au fromage
Déclinaison sans viande	Crêpes aux champignons 		Bouchée Méditerranéenne (plat complet) 	Boulettes végétales sauce tomate basilic 	
GARNITURE	Purée de potimarron Petits pois	Semoule Carottes persillées	Haricots verts BIO  Riz créole	Coquillettes HVE	Gratin de courgettes BIO  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP Emmental	Coulommier BIO  Carré frais 1/2 sel	Yaourt brassé nature Fromage blanc aromatisé aux fruits	Tartare ail et fines herbes Camembert	Saint paulin BIO  Edam portion individuel
DESSERT	Fruit frais BIO   Fruit frais 	Crème dessert vanille Flan nappé caramel	Fruit frais BIO  Compote de pommes coing	Cocktail de fruits Fruit 	Donut's Semoule au lait
LES GOUTERS	Yaourt nature et dosette de sucre Jus de pomme Pain / Micropain doux	Lait Fruit  Carré cacao	Emmental Jus de raisin Pain	Petit suisse aux fruits Compote pomme abricot Biscuit fourré vanille	Fromage blanc nature et dosette de sucre fruit  Pain / Barre de 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,...)