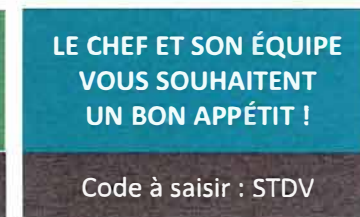




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade vernoise	Tomates vinaigrette 	Concombres nature	Macédoine mayonnaise BIO 	Salade iceberg
PLAT CHAUD	Croq fromager 	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert	Rôti de porc HVE au jus  <i>Rôti de dinde au jus</i>	Fish burger
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots verts BIO  Purée de pommes de terre	Poêlée asiatique Riz nature	Rostis de légumes	Fusillis BIO 	Pommes roty
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Chaource AOP Brie pointe	Carré frais 1/2 sel Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Fromage blanc sucré	Gouda Carré de l'est
DESSERT	Compote	Fruit frais BIO  	Crème dessert caramel Liégeois chocolat	Fruit frais 	Cake miel et amandes 



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD

déclinaison sans porc

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de Volaille sans porc	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette  	Salade de riz mexicaine	Salade de pâtes Marco Polo	Salade suisse BIO 
	Concombre vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes	Pommes de terre façon piémontaise	
Carbonara de volaille BIO 	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Jambon CE2 FR Napolitaine  <i>Jambon de dinde sauce tomate</i>	Colin pané MSC	Lamelle Kebab méditerranéenne
Coquillettes BIO 	PLAT COMPLET	Brocolis BIO 	Courgettes provençale	Petits pois carottes
		Pommes lamelle vapeur HVE	Semoule HVE	
Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits BIO 	Fondue président
Fromage blanc nature et dosette de sucre	Chantailou		Yaourt nature et dosette de sucre	Rondelé
Fruit frais BIO  	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits	Poire au sirop	Crème dessert chocolat
	Novly chocolat			Crème dessert vanille

 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 : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

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	Choux fleurs HVE sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette 	Tomates BIO vinaigrette 	Salade maïs dès emmental vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées à la menthe
PLAT CHAUD	Saute de porc HVE sauce miel soja  <i>Sauté de poulet sauce soja</i>	Boulettes au boeuf VBF tex mex	Curry de volaille LNA FR	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves 	Filet de poisson MSC crème d'asperge
GARNITURE	Purée de patate douce Butternuts aux épices	Ratatouille BIO  Semoule HVE	Riz créole BIO  Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Salade Iceberg	Epinards branche HVE à la crème Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Mimolette Saint paulin	Mini Babybel Rouge	Emmental Gouda	Bleu de Bresse Brie roue	Tartare ail et fines herbes Chantailou
DESSERT	Fromage blanc Coulis de mangues	Purée de pomme fraise sans sucre	Ile flottante crème anglaise	Blueberry Cake	Kiwi 



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

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	Concombres nature	Macédoine mayonnaise	Taboulé de boulgour	Tomates vinaigrette	Rillettes de sardine
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée  <i>Saucisse de volaille nature</i>	Brandade BIO de poisson 	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur	Minis Camemberts panés 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Carottes BIO à la crème  Farfalles HVE	Lentilles	Salade iceberg	Beignets de brocolis	Haricots verts Riz nature
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO 	Petit suisse nature et dosette de sucre Yaourt sucré	Camembert BIO  Tomme noire	Kiri BIO crème  Croc'lait
DESSERT	Liégeois chocolat Crème dessert caramel	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO  	Poire au sirop	Cake noix de coco



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

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	Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette 	Salade suisse BIO 	Taboulé 	Crêpes aux champignons 
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Riz façon cantonais végétarien 	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Jambon grill CE2 sauce barbecue  <i>Jambon de dinde sauce barbecue</i>	Coquillettes bolognaises BIO 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel 	Plat complet	Semoule HVE	Haricots verts	Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Coulommiers	Yaourt sucré BIO  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Chantailou Tartare ail et fines herbes	Saint nectaire Saint paulin	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT	Compote	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille Novly chocolat	Fruit frais BIO 	Cake Vanille



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

LUNDI 28/09/2026			MARDI 29/09/2026			MERCREDI 30/09/2026			JEUDI 01/10/2026			VENDREDI 02/10/2026		
Entrée			Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Concombres nature			Macédoine mayonnaise BIO <i>Moutarde, Œufs</i>			Salade iceberg		
Entrée	Salade vernoise <i>Céleri, Moutarde, Œufs</i>													
Plat protidique	Croq fromager <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert <i>Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>			Rôti de porc HVE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Fish burger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Sulfites, Sésame</i>		
Plat protidique									Rôti de dinde au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Accompagnement	Haricots verts BIO		Poêlée asiatique			Rostis de légumes <i>Céleri</i>			Fusillis BIO <i>Gluten</i>			Pommes roty		
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>		Riz nature											
Produit laitier	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Chaource AOP <i>Lait</i>			Fromage frais 1/2 sel <i>Lait</i>			Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>			Gouda <i>Lait</i>		
Produit laitier			Brie pointe <i>Lait</i>			Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>			Fromage blanc sucré <i>Lait</i>			Carré de l'est <i>Lait</i>		
Dessert	Compote		Fruit frais BIO			Crème dessert caramel <i>Lait</i>			Fruit frais			Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>		
Dessert						Liégeois chocolat <i>Lait</i>								
Divers												Mayonnaise Dosette 10 gr A l'Unité <i>Moutarde, Œufs</i>		

LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Pâté de Volaille sans porc <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de riz mexicaine <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pâtes Marco Polo <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>	Salade suisse BIO <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>
	Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de blé aux p'tits légumes <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>	
Carbonara de volaille BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Riz créole et curry de pois chiches coco <i>Gluten</i>	Jambon CE2 FR Napolitaine	Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>	Lamelle Kebab méditerranéenne <i>Céliéri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>
		Jambon de dinde sauce tomate		
Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Brocolis BIO	Courgettes provençale	Petits pois carottes
		Pommes lamelle vapeur HVE	Semoule HVE <i>Gluten</i>	
Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>	Fondus président <i>Lait</i>
Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Chantailou <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Rondelé <i>Lait</i>
Fruit frais BIO	Flan nappé caramel <i>Lait</i>			Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>
	Novly chocolat <i>Lait</i>	Cocktail de fruits	Poire au sirop	Crème dessert vanille <i>Lait</i>

[illegible]

LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026
Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>	Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade suisse BIO <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Crêpes aux champignons <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
	Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade de pâtes au basilic <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>	Riz façon cantonais végétarien (plat végé) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>	Jambon grill CE2 sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Coquillettes bolognaises BIO <i>Gluten</i>
			Jambon de dinde sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Brocolis BIO béchamel <i>Lait</i>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Semoule HVE <i>Gluten</i>	Haricots verts	Salade iceberg
Brie pointe <i>Lait</i>	Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>	Chantailou <i>Lait</i>	Saint nectaire <i>Lait</i>	Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>
Coulommiers <i>Lait</i>	Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	
	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille <i>Lait</i>	Fruit frais BIO	
Compote		Novly chocolat <i>Lait</i>		Cake Vanille <i>Gluten, Lait, Œufs</i>