

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Emincé bicolore	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Œuf dur mayonnaise	Velouté de potiron
PLAT CHAUD	Pommes de terre vinaigrette échalotes				
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun	Rôti de porc HVE à la moutarde  <i>Rôti de dinde moutarde à l'ancienne</i>	Croq fromager 	Beignets au calamar et quartier de citron
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade Iceberg	Boulgour BIO 	Jeunes carottes aux épices	Purée de brocolis	Gratin de choux fleurs BIO 
		Petits pois	Riz créole		
PRODUIT LAITIER	Chaurce AOP	Fromage blanc sucré	Vache qui rit BIO 	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Fondu président
	Camembert	Yaourt velouté aux fruits	Carré frais 1/2 sel		
DESSERT	Crème dessert praliné	Compote	Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Cake au citron 

 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

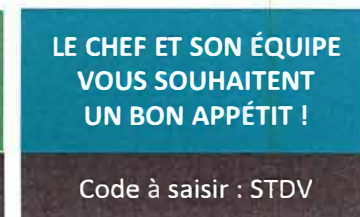
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

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



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette  		Betteraves HVE vinaigrette	Velouté de légumes
PLAT CHAUD	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Curry de pois chiches coco bio  		Lasagnes bolognaises VBF	Colin pané MSC quartier de citron
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Blé pilaf	Riz créole BIO  Bâtonnière de légumes carottes jaunes		Salade iceberg	Epinards BIO à la crème 
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP Saint paulin	Croc'lait BIO  Carré président		Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Petit cotentin Chantailou
DESSERT	Fruit frais 	Novly chocolat		Cocktail de fruits	Ile flottante crème anglaise



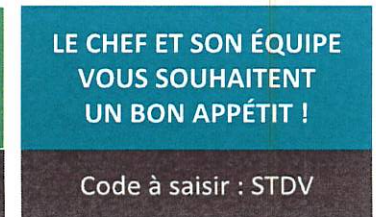
Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

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	Œuf dur mayonnaise	Taboulé 	Coleslaw BIO 	Velouté de poireaux	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse CE2 grillée  <i>Saucisse de volaille nature</i>	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade iceberg	Brocolis BIO 	Haricots blancs à la tomate	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Saint nectaire Tomme noire	Petit suisse nature et dosette de sucre	Kiri BIO crème  Edam portion individuel	Camembert BIO  Bûchette lait
DESSERT	Compote	Mousse chocolat au lait	Poire au sirop	Cake orange cannelle 	Fruit frais BIO 



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	Pomelos sucre	Œuf dur mayonnaise	Velouté de potiron	Tarte au fromage 	Salade maïs dès emmental vinaigrette 
PLAT CHAUD	Escalope de volaille milanaise BIO 	Pennes et choux fleurs au Boursin 	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de porc HVE à la moutarde  <i>Rôti de dinde moutarde à l'ancienne</i>	Gratiné de poisson au fromage MSC
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil  Pommes vapeur quartier	Salade Iceberg	Petits pois BIO 	Lentilles BIO cuisinées 	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO  Mimolette	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Crème dessert vanille Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Riz au lait 	Compote	Gâteau au chocolat



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	Haricots verts au thon	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Taboulé 	Salade verte et mimolette	Velouté de légumes
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO 	Sauté de porc HVE aigre douce  <i>Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce</i>	Colin meunière MSC quartier de citron	Minis Bries panés 	Poulet rôti LNA FR à l'estragon
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Poêlée asiatique Riz nature	Purée de pommes de terre Brocolis	Bâtonnière de légumes haricots plats	Duo de choux fleurs, romanesco et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Camembert BIO 	Chanteneige BIO 	Pont l'évêque AOP Tomme noire	Bûchette de chèvre BIO 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt	Compote



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 Laits 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 02/11/2026

MARDI 03/11/2026

MERCREDI 04/11/2026

JEUDI 05/11/2026

VENDREDI 06/11/2026

Entrée	Betteraves BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Emincé bicolore <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>					Velouté de potiron <i>Céleri, Lait</i>	
Entrée	Pommes de terre vinaigrette échalotes <i>Moutarde, Sulfites</i>				Salade maïs, iceberg sauce blanche <i>Moutarde, Sulfites</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		
Plat protidique	Lasagnes bolognaises VBF <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson</i>		Rôti de porc CE2 à la moutarde <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Croq fromager <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Beignets au calamar nature <i>Gluten, Lait, Mollusques, Poisson</i>
Plat protidique					Rôti de dinde moutarde à l'ancienne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>				
Accompagnement	Salade Iceberg		Bouलगour BIO <i>Gluten</i>		Jeunes carottes aux épices		Purée de brocolis CE2 <i>Lait, Sulfites</i>		Gratin de choux fleurs BIO <i>Lait</i>
Accompagnement			Petits pois		Riz créole				
Produit laitier	Chaource AOP <i>Lait</i>		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>		Vache qui rit BIO <i>Lait</i>				Fondu président <i>Lait</i>
Produit laitier	Camembert <i>Lait</i>		Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>		Fromage frais 1/2 sel <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		
Dessert					Flan nappé caramel <i>Lait</i>				Cake au citron <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Dessert	Crème dessert praliné <i>Lait</i>		Compote				Ananas au sirop		
Divers									Citron quartier accompagnement

LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Betteraves HVE vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de légumes <i>Céleri, Lait</i>
Pilon de poulet LNA FR au paprika <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Curry de pois chiches coco bio <i>Gluten</i>		Lasagnes bolognaises VBF <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>	Colin pané MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>
	Riz créole BIO		Salade iceberg	Epinards BIO à la crème <i>Lait</i>
Blé pilaf <i>Céleri, Gluten</i>	Bâtonnière de légumes carottes jaunes			Pommes lamelle vapeur HVE
Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Croc'lait BIO <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>
Saint paulin <i>Lait</i>	Carré président <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Chantaillou <i>Lait</i>
Fruit frais	Novly chocolat <i>Lait</i>			
			Cocktail de fruits	Ile flottante crème anglaise <i>Lait, Soja, Œufs</i>

LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
Oeuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Coleslaw BIO <i>Moutarde, Œufs</i>	Velouté de poireaux <i>Céleri, Lait</i>	Carottes CE2 râpées nature
	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade hollandaise <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>		
Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>	Filet de poulet LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Saucisse CE2 grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales <i>Gluten, Poisson, Œufs</i>	Hachis parmentier BIO <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>
		Saucisse de volaille nature		
Salade iceberg	Brocolis BIO	Haricots blancs à la tomate	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte <i>Moutarde, Sulfites</i>
	Riz nature			
	Saint nectaire <i>Lait</i>		Kiri BIO crème <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>
Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>	Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	Edam portion individuel <i>Lait</i>	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>
	Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>	Poire au sirop	Cake orange cannelle <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Fruit frais BIO
Compote				

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Pomelos sucre		Velouté de potiron <i>Céleri, Lait</i>	Tarte au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Salade maïs dès emmental vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>
	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>			
Escalope de volaille milanaise BIO <i>Gluten, Soja</i>	Pennes et choux fleurs au Boursin <i>Gluten, Lait</i>	Paupiette au veau sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Rôti de porc CE2 à la moutarde <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Gratiné de poisson au fromage MSC <i>Lait, Poisson, Œufs</i>
			Rôti de dinde moutarde à l'ancienne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Haricots verts BIO ail et persil	Salade iceberg	Petits pois BIO	Lentilles BIO cuisinées	Purée de carottes <i>Lait, Sulfites</i>
Pommes vapeur quartier				
Emmental BIO <i>Lait</i>		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>
Mimolette <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>			
Crème dessert vanille <i>Lait</i>	Fruit frais BIO			Gâteau au chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Liégeois vanille <i>Lait</i>		Riz au lait <i>Lait</i>	Compote	

LUNDI 30/11/2026

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Entrée

Plat protidique

Plat protidique

Accompagnement

Accompagnement

Produit laitier

Produit laitier

Dessert

Dessert

Divers

Haricots verts au thon
*Moutarde, Poisson, Sulfites*Coquillettes bolognaises BIO
*Gluten*PAS d'accompagnement car
PLAT COMPLETBrie pointe
*Lait*Camembert BIO
Lait

Fruit frais BIO