





# Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD				
Déclinaison sans viande				
GARNITURE				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
Produit de saison		Plat contenant du porc	(LI(&MIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
Viande française (Toutes nos viandes bovine	s et porcines sont françaises)	Plat végétarien	CLICKIVITAIVI!	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
Produit élaboré dans notre	cuisine	Produit issu de l'agriculture biologique	Retrouvez l'ensemble des menus sur :  www.clicetmiam.fr	Code à saisir : ER9FG

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





#### Ecole Jean Paul II

## Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées HVE au cumin Vinaigrette	Haricots verts et maïs vinaigrette	Salami	Velouté de légumes	
Déclinaison sans viande			Céleri rémoulade		
PLAT CHAUD	Curry de pois chiches coco	Cordon bleu de volaille	Poulet rôti nature	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	
Déclinaison sans viande		Croustillant fromager	Nugget's de blé	Boulettes de soja	
GARNITURE	Semoule HVE	Petits pois	Ratatouille	Jeunes carottes aux épices	
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Yaourt sucré	Edam	Yaourt aromatisé	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais	Fruit frais	Tarte aux fruits	



Produit de saison



Viande française (Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)



Produit élaboré dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Code à saisir : ER9FG

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



Produit élaboré dans notre cuisine



### Ecole Jean Paul II

## Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Betteraves maïs vinaigrette		Velouté de potiron	Taboulé	
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Nugget's de poisson		Lasagne de légumes	Curry de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	
Déclinaison sans viande	Nugget's de blé			Gratin d'oeufs durs pommes de terre brocolis fromage	
GARNITURE	Petits pois		PLAT COMPLET	Carottes persillées	
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP		Petit suisse aux fruits	Edam	
DESSERT	Fruit frais BIO		Fruit frais	Cake façon pain d'épices	
Produit de saison  Viande française (Toutes nos viandes bovines	s et porcines sont françaises)	Plat contenant du porc  Plat végétarien	CLIC&MIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!	

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ER9FG

Produit issu de l'agriculture biologique





Produit élaboré dans notre cuisine



# Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Lentilles vinaigrette	Taboulé de choux fleurs	Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade	
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage	Paupiette de veau milanaise	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Dos de colin MSC sauce provençale	
Déclinaison sans viande		Boulettes de blé façon thaï	Croustillant fromager	Omelette nature	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Haricots verts	Beignets de brocolis	Blé pilaf	
PRODUIT LAITIER	Comte AOP	Petit moulé	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille	Cake pépites de chocolat	Compote de pommes banane	
Produit de saison		Plat contenant du porc	(LI(&MIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE	
Viande française (Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)		Plat végétarien	CLICKIVITAIVI!	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!	

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ER9FG

Produit issu de l'agriculture

biologique





#### Ecole Jean Paul II

### Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au curry vinaigrette	*	Œuf dur mayonnaise		Velouté de carottes		Coleslaw	*
Déclinaison sans viande								
PLAT CHAUD	Sauté de porc HVE Dijonnaise	<b>8</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	<b>D</b> *	Hachis parmentier		Beignets au calamar et quartier de citron	
Déclinaison sans viande	Boulettes végétales sauce du jour	<b>D</b> *			Hachis parmentier de lentilles corail	<b>*</b>	Croustillant fromager	<b>D</b> *
GARNITURE	Boulgour		PLAT COMPLET		PLAT COMPLET		Purée de Butternut	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO	ΑB	Gouda		Carré frais 1/2 sel		Petit suisse aux fruits	
DESSERT	Pomme cuite		Fruit frais	*	Mousse chocolat au lait		Cake citron Pavot	

Produit de saison

Viande française (Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises)

Produit élaboré dans notre cuisine



Plat contenant du porc

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Code à saisir : ER9FG