

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Betteraves BIO nature 	Taboulé BIO 	Salade de pâtes Marco Polo	Tomates BIO nature  	Melon 
HORS D'ŒUVRE 2	Pâté de campagne HVE cornichon 	Médaille de surimi mayonnaise	Quiche lorraine 	Rillettes cornichons 	Œuf dur mayonnaise
PLAT 1	Lasagnes bolognaises VBF	Poisson meunière MSC nature	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE crumble d'ail	Boulettes de veau sauce barbecue	Dhal de lentilles (plat végété) 
GARNITURE 1	Salade verte	Ratatouille 	Haricots verts BIO 	Gratin dauphinois	Riz créole BIO 
GARNITURE 2		Riz créole	Pâtes du jour	Fondue de poireaux	Poêlée méditerranéenne
DESSERT 1	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Brownie aux Haricots rouges
DESSERT 2	Muffin framboise	Beignet abricot	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Cocktail de fruits

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas végétarien**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Fournisseurs locaux**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MORCOLL22

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**