





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Betteraves HVE nature	Macédoine mayonnaise BIO 	Rillettes de poisson blanc et surimi 	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Œuf dur mayonnaise
HORS D'ŒUVRE 2	Médailillon de surimi mayonnaise	Pizza au fromage 	Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare 	Mortadelle 	Friand au fromage 
PLAT 1	Lasagnes bolognaises VBF	Beignets au calamar nature	Sauté de porc HVE dijonnaise 	Couscous boulettes de boeuf et merguez	Raviolis aux légumes (Plat complet) 
GARNITURE 1	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 	Haricots verts BIO provençale 	Semoule	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
GARNITURE 2	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Pommes vapeur	Légumes couscous	Pommes roty
PRODUIT LAITIER	Chanteneige BIO 	Fromage blanc sucré	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Chantaillou
DESSERT 1	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Grillé aux pommes 	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt 
DESSERT 2	Compote de pommes HVE	Donut's	Dessert lacté chocolat	Liégeois chocolat	Yaourt sucré BIO 




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 !