

	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	Médaillon 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 !**