

LUNDI

HORS D'ŒUVRE 1

Betteraves BIO



HORS D'ŒUVRE 2

Œuf dur
mayonnaise

PLAT 1

Lasagnes
bolognaises VBF

GARNITURE 1

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

GARNITURE 2

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré

DESSERT 1

Compote de
pommes HVE

DESSERT 2

Fromage blanc
sucré

MARDI

Emincé bicolore
BIO

Pommes de
terre façon
piemontaise

Boulettes
végétales sauce
tomate

Haricots verts
BIO


Riz créole

Camembert

Liégeois
chocolat

Paris Brest

MERCREDI

Salade de pâtes
Marco Polo BIO

Crêpe au
fromage

Marengo de
volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE

Duo de carottes
jaunes et
oranges

Purée de
pommes de
terre

Emmental

Cocktail de
fruits

Far breton aux
pruneaux


JEUDI

Salade verte et
mimolette

Salade de
pennas volaille
et pesto

Couscous
boulettes de
boeuf et
merguez

Semoule HVE

Légumes
couscous

Fromage frais
aux fruits BIO


Fruit frais BIO



Yaourt sucré

VENDREDI

Carottes râpées

Rillettes


Dos de colin
MSC au beurre
blanc

Pommes rotis

Légumes du
tajine


Croc'lait BIO


Galette des rois
frangipane

Crème dessert
vanille



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 !**