

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Betteraves BIO nature 	Emincé bicolore BIO 	Salade de pâtes Marco Polo BIO 	Salade verte et mimolette	Carottes râpées
HORS D'ŒUVRE 2	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise 	Crêpe au fromage 	Salade de pennes volaille et pesto	Rillettes 
PLAT 1	Lasagnes bolognaises VBF	Boulettes végétales sauce tomate 	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Couscous boulettes de boeuf et merguez	Dos de colin MSC au beurre blanc
GARNITURE 1	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Haricots verts BIO 	Duo de carottes jaunes et oranges	Semoule HVE	Pommes roty
GARNITURE 2	Salade verte	Riz créole	Purée de pommes de terre	Légumes couscous	Légumes du tajine 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Emmental	Fromage frais aux fruits BIO 	Croc'lait BIO 
DESSERT 1	Compote de pommes HVE	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Galette des rois frangipane 
DESSERT 2	Fromage blanc sucré	Paris Brest	Far breton aux pruneaux 	Yaourt sucré	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 !**