

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE 1

Salade de pommes de terre BIO thon ciboulette tomates vinaigrette 

Tomates BIO mozzarella nature 

Concombre bulgare BIO  

Crêpe au fromage 

Melon 

HORS D'ŒUVRE 2

Mousse de foie 

Friand au fromage 

Carottes râpées

Cervelas cornichons 

Coleslaw au curry 

PLAT 1

Chipolatas à la Dijonnaise

Croustillant fromager 

Paupiette de veau au poivre vert

Croque monsieur au porc

Sauté de porc à la provençale 

GARNITURE 1

Carottes HVE persillées

Coquillettes HVE

Frites au four

Salade verte BIO 

Riz créole BIO 

GARNITURE 2

Purée de pommes de terre

Haricots verts

Courgettes provençale 

Purée de carottes

DESSERT 1

Flan nappé caramel

Fruit frais BIO 

Fruit frais BIO 

Ile flottante crème anglaise

Compote de pommes HVE

DESSERT 2

Fruit frais 

Liégeois chocolat

Yaourt velouté aux fruits

Dessert lacté chocolat

Donut's

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MORCOLL22

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !