

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Betteraves et maïs natures	Carottes râpées BIO 	Friand au fromage 	Rillettes 	Macédoine mayonnaise
HORS D'ŒUVRE 2	Terrine forestière cornichons 	Salade Esaü	Médailлон de surimi mayonnaise	Quiche lorraine 	Crêpe au fromage 
PLAT 1	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Paupiette de veau sauce barbecue	Sauté de volaille Vallée d'Auge	Haché de cabillaud beurre blanc	Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage BIO
GARNITURE 1	Lentilles BIO cuisinées 	Petits pois Carottes BIO 	Haricots verts BIO 	Riz créole BIO 	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
GARNITURE 2	Purée de carottes	Riz créole	Pommes vapeur	Purée de potiron	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Fripon	Croc'lait BIO 	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré
DESSERT 1	Fruit frais BIO 	Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Cake aux poires	Fruit frais BIO 
DESSERT 2	Mousse chocolat noir	Compote de pommes HVE	Beignet framboise	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Paris Brest



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 !