

LUNDI

HORS D'ŒUVRE 1

Crêpe au
fromage

HORS D'ŒUVRE 2

Rillettes



PLAT 1

Cordon bleu de
volaille

MARDI

Betteraves
vinaigrette
garam massalaCéleri sauce
cocktailTajine de
volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE
aux fruits secsSemoule BIO
aux épicesLégumes du
tajine

Brie pointe

Yaourt velouté
aux fruitsMousse à la
fraise

MERCREDI

Pâté de
campagne HVE
cornichon

Pomelos sucre

Haché de veau
au poivre

Frites au four

Haricots beurre

Mimolette

Fromage frais
aux fruits BIO

Donut's

JEUDI

Salade de penne
volaille et pestoSalade Paulette
(Pommes de terre
dès volaille haricots
verts tomates
vinaigrette)Cassoulet (plat
complet)PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Chanteneige BIO



Gâteau basque

Crème dessert
caramel

VENDREDI

Coleslaw BIO au
curry

Carottes râpées

Curry de pois
chiches coco

Riz créole BIO

Poêlée
Forestière

Yaourt sucré

Mousse
chocolat au lait

Brownie

 **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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.