

LUNDI

HORS D'ŒUVRE 1

Salade de pâtes
Marco Polo BIO

HORS D'ŒUVRE 2

Carottes râpées

PLAT 1

Saucisse de
Toulouse HVE



GARNITURE 1

Navarin de
légumes

GARNITURE 2

Pâtes du jour

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré
BIO



DESSERT 1

Muffin aux
raisins



DESSERT 2

Compote de
pommes HVE

MARDI

Œuf dur
mayonnaise

Tomates et feta

Gratin savoyard
végétarien



Salade verte

Brie pointe

Fruit frais BIO



Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Pastèque

Friand au
fromage



Blanquette de
volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE

Riz créole BIO



Haricots verts

Tomme noire

Compote de
pommes HVE

Chausson aux
pommes

JEUDI

Tomate et maïs BIO



Mousse de foie
cornichons



Spaghettis
bolognaise VBF

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Salade verte

Fromage frais aux
fruits BIO



Mousse chocolat
au lait

Fruit frais



VENDREDI

Melon BIO



Pépinettes maïs
et tomates

Beignets au
calamar nature

Ratatouille



Riz créole

Petit cotentin

Gâteau au
yaourt et
pépites de
chocolat



Yaourt sucré

 **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 !**