

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Pizza au fromage 	Salade suisse BIO 	Rillettes HVE cornichons	Emincé bicolore BIO 	Salade de pâtes bressane
HORS D'ŒUVRE 2	Rosette nature 	Friand au fromage 	Salade de riz à la parisienne 	Rillettes de poisson blanc et surimi 	Mortadelle cornichons 
PLAT 1	Sauté de porc HVE Dijonnaise 	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon	Hachis parmentier (Plat complet) 	Beignets au calamar nature
GARNITURE 1	Poêlée de butternuts et panais	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Jardinière de légumes avec pommes de terre	Salade verte	Patates douces aux épices
GARNITURE 2	Pâtes du jour		Riz créole		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Petit suisse sucré	Emmental BIO 	Camembert	Yaourt sucré BIO 
DESSERT 1	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Moelleux poires et miel
DESSERT 2	Semoule au lait 	Mousse à la fraise	Muffin aux raisins 	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 



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 !**