



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Concombres bio nature 	Taboulé BIO 	Salade César BIO 	Mini pâté en croûte  	Rillettes de poisson blanc et surimi 
HORS D'ŒUVRE 2	Macédoine mayonnaise	Céleri sauce cocktail 	Cervelas tranché 	Tomates basilic nature	Rillettes de porc HVE nature 
PLAT 1	Jambon HVE aux champignons 	Boulettes de veau à la milanaise	Poisson pané MSC	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE crème d'asperges 	Pizza au fromage (Plat complet) 
GARNITURE 1	Coquillettes BIO 	Petits pois Carottes BIO 	Mitonnée de légumes au sel de Guérande	Pommes noisettes 	Salade verte BIO 
GARNITURE 2	Haricots beurre	Riz créole	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Légumes du tajine 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme noire	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERT 1	Fruit frais BIO 	Yaourt sucré "ferme de la Sablonnière"	Fruit frais BIO 	Génoise vanille framboise 	Fruit frais BIO 
DESSERT 2	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Liégeois chocolat


 **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 !**

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