

Semaine du 01/09 au 07/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1

 Betteraves BIO
nature 

HORS D'ŒUVRE 2

 Pâté de campagne
HVE cornichon 

Taboulé BIO


 Médaillon de
surimi mayonnaise

 Salade de pâtes
Marco Polo

Quiche lorraine


 Tomates BIO
nature 

 Rillettes
cornichons 

Melon


 Œuf dur
mayonnaise

PLAT CHAUD 1

 Lasagnes
bolognaises VBF

 Poisson meunière
MSC nature

 Poulet rôti
NOUVELLE
AGRICULTURE
crumble d'ail

 Boulettes de veau
sauce barbecue

 Dhal de lentilles
(plat végété) 

GARNITURE 1

Salade verte

Ratatouille



Haricots verts BIO



Gratin dauphinois

Riz créole BIO



GARNITURE 2

Riz créole

Pâtes du jour

 Fondue de
poireaux

 Poêlée
méditerranéenne

FROMAGE

Camembert

Yaourt sucré

Fraidou

Edam

Petit suisse sucré

DESSERT 1

 Compote de
pommes HVE

Fruit frais BIO


 Crème dessert
vanille

Fruit frais BIO


 Brownie aux
Haricots rouges

DESSERT 2

Muffin framboise

Beignet abricot

Fruit frais


 Yaourt velouté aux
fruits

Cocktail de fruits



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Fabrication maison



Plat contenant du porc



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))



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MORLYCEE22

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**



Semaine du 01/09 au 07/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÎNER

HORS D'ŒUVRE 1

Salade de pâtes à l'indienne

Tomates et feta

Macédoine mayonnaise

Pastèque

HORS D'ŒUVRE 2

Crêpe au fromage



Mortadelle cornichons



Betteraves HVE nature

Rillettes de poisson blanc et surimi



PLAT CHAUD 1

Escalope de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
chasseur

Gratin savoyard



Rôti de porc à l'estragon



Galette jambon raclette



GARNITURE 1

Semoule HVE

Salade verte

Rostis de légumes

Salade verte

GARNITURE 2

Légumes du tajine



Gratin de choux fleurs

FROMAGE

Yaourt sucré

Rondelé aux noix

Cantafras

Bûchette de chèvre mélange

DESSERT 1

Eclair au chocolat

Paris Brest

Ile flottante crème anglaise

Chou à la vanille



DESSERT 2

Fruit frais



Compote de poire

Tarte aux pommes

Pêche au sirop



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Fabrication maison



Plat contenant du porc



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))



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MORLYCEE22

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**