

Semaine du 02/03 au 08/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1

Betteraves HVE
natureMacédoine
mayonnaise BIORillettes de
poisson blanc et
surimiSalade maïs,
iceberg sauce
blancheŒuf dur
mayonnaise

HORS D'ŒUVRE 2

Médailillon de
surimi mayonnaise

Pizza au fromage

Pommes de terre,
ciboulette, tomate
sauce tartare

Mortadelle



Friand au fromage



PLAT CHAUD 1

Lasagnes
bolognaises VBFBeignets au
calamar natureSauté de porc HVE
dijonnaiseCouscous
boulettes de boeuf
et merguezRaviolis aux
légumes (Plat
complet)

GARNITURE 1

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLETCarottes BIO
persilléesHaricots verts BIO
provençale

Semoule

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

GARNITURE 2

Haricots beurre

Purée de pommes
de terre

Pommes vapeur

Légumes couscous

Pommes rotty

FROMAGE

Chanteneige BIO

Fromage blanc
sucréFromage frais aux
fruits BIO

Camembert BIO



Chantailou

DESSERT 1

Mousse chocolat
au lait

Fruit frais BIO



Grillé aux pommes



Fruit frais BIO



Gâteau au yaourt



DESSERT 2


Compote de
pommes HVE

Donut's

Dessert lacté
chocolat

Liégeois chocolat

Yaourt sucré BIO

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 02/03 au 08/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÎNER

HORS D'ŒUVRE 1

Salade de pâtes Marco Polo



Endives au bleu et noix



Chou blanc aux raisins

Salade campagnarde
aux dés de volaille et
emmental

HORS D'ŒUVRE 2

Pâté de campagne HVE
cornichon

Quiche lorraine



Carottes râpées

Mousse de foie



PLAT CHAUD 1

Navarin de volaille

Steak haché de boeuf
VBF en sauceTomates farcies (sans
porc)Escalope de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce au
cidre

GARNITURE 1

Poêlée de légumes

Farfalles

Riz créole

Légumes du tajine



GARNITURE 2

Pâtes du jour

Purée de carottes

Purée de brocolis

Pâtes du jour

FROMAGE

Yaourt sucré

Coulommiers

Fromage fondu

Fromage blanc
aromatisé aux fruits

DESSERT 1

Fruit frais



Gâteau basque

Fruit frais



Eclair au chocolat

DESSERT 2

Paris Brest

Fromage blanc sucré

Beignet chocolat
noisette


Eclair vanille



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 !**

