

Semaine du 02/03 au 08/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1	Betteraves HVE nature	Macédoine mayonnaise BIO 	Rillettes de poisson blanc et surimi 	Salade maïs, iceberg sauce blanche	Œuf dur mayonnaise
	Médaillon de surimi mayonnaise	Pizza au fromage 	Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare 	Mortadelle 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD 1	Lasagnes bolognaises VBF  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar nature  Carottes BIO persillées 	Sauté de porc HVE dijonnaise   Haricots verts BIO provençale 	Couscous boulettes de boeuf et merguez  Semoule	Raviolis aux légumes (Plat complet)  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
GARNITURE 1		Purée de pommes de terre	Pommes vapeur	Légumes couscous	Pommes roty
GARNITURE 2	Haricots beurre				
FROMAGE	Chanteneige BIO 	Fromage blanc sucré	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Chantaillou
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](http://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 sauce

Tomates 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MORLYCEE22

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

