

Semaine du 09/02 au 15/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**DÉJEUNER**

HORS D'ŒUVRE 1

Taboulé BIO



Oeuf dur sauce cocktail

HORS D'ŒUVRE 2

Carottes râpées

Salade de pâtes vinaigrette et pesto

Saucisson ail cornichons



Salade chinoise BIO



Cake aux légumes et curcuma

Pommes de terre au surimi

Pâté de campagne nature



PLAT CHAUD 1

Cordon bleu de volaille

Nugget's de blé ketchup



Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE

Riz créole BIO



GARNITURE 1

Butternuts aux épices

Frites au four

GARNITURE 2

Pâtes du jour

Ratatouille

Purée de potiron

Coquillettes bolognaises

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Légumes du tajine



Curry de poisson MSC

Petits pois Carottes BIO



Pommes dauphines

FROMAGE

Fromage frais aux fruits BIO



Tartare nature

Edam

Bûchette de chèvre mélange

Fromage blanc sucré

DESSERT 1

Ananas au sirop

Fruit frais BIO



Fruit frais



Yaourt velouté aux fruits

Crêpe sucrée



DESSERT 2

Barre bretonne

Beignet aux pommes

Crème dessert caramel

Fruit frais



Cake pépites de chocolat

**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 09/02 au 15/02



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**DÎNER****HORS D'ŒUVRE 1**

Rosette nature

**HORS D'ŒUVRE 2**Terrine de légumes  
sauce crème

Mortadelle

Cocktail ananas  
crevettesMédaillon de surimi  
mayonnaise

Pizza au fromage

Betteraves vinaigrette  
et coriandre

Rillettes

**PLAT CHAUD 1**Sauté de porc HVE  
DijonnaiseEscalope de volaille en  
sauceSteak haché de boeuf  
VBF en saucePaleron de boeuf à  
l'ancienne

Gratin dauphinois

Pommes roty

Mitonnée de légumes  
au sel de Guérande

Carottes persillées

**GARNITURE 1**

Petits pois carottes

Purée de haricots verts

Semoule HVE

Purée de pommes de  
terre**FROMAGE**

Emmental coupe

Yaourt aromatisé

Camembert

Fromage blanc  
aromatisé aux fruits**DESSERT 1**

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Fruit frais

Fruit frais

**DESSERT 2**Fromage blanc  
aromatisé aux fruits

Entremets au chocolat

Île flottante crème  
anglaise

Tarte au chocolat

**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 !**