

Semaine du 09/02 au 15/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1

Taboulé BIO



HORS D'ŒUVRE 2

Carottes râpées

PLAT CHAUD 1

Cordon bleu de volaille

GARNITURE 1

Butternuts aux épices

GARNITURE 2

Pâtes du jour

Oeuf dur sauce cocktail

Salade de pâtes vinaigrette et pesto

Nugget's de blé ketchup



Frites au four

Ratatouille

Saucisson ail cornichons



Haricots verts et maïs vinaigrette

Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE

Riz créole BIO



Purée de potiron

Salade chinoise BIO



Cake aux légumes et curcuma

Coquillettes bolognaises

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Légumes du tajine



Pommes de terre au surimi

Pâté de campagne nature



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

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



Mortadelle

Cocktail ananas
crevettesBetteraves vinaigrette
et coriandre

HORS D'ŒUVRE 2

Terrine de légumes
sauce crèmeMédailillon de surimi
mayonnaise

Pizza au fromage



Rillettes



PLAT CHAUD 1

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

GARNITURE 1

Gratin dauphinois

Pommes rotis

Mitonnée de légumes
au sel de Guérande

Carottes persillées

GARNITURE 2

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

Ile flottante crème
anglaise

Tarte au chocolat

**Produit de saison**

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

**Plat contenant du porc****Produit issu de l'agriculture biologique****Repas végétarien****Fabrication maison****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 !**