

Semaine du 16/03 au 22/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1

Céleri BIO sauce
cocktail

HORS D'ŒUVRE 2

Piémontaise



PLAT CHAUD 1

Pâtes Napolitaines
au jambon

GARNITURE 1

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

GARNITURE 2

Haricots beurre

Taboulé BIO



Quiche lorraine

Betteraves HVE et
maïs naturelsPâté de campagne
HVECroque monsieur
au porc

Salade verte

Pâtes du jour

Salade Flersoise

Médaillon de
surimi mayonnaiseBoulettes de boeuf
BIO façon
carbonade
Flamande

Pommes roty

Haricots verts

Œuf dur
mayonnaise

Crêpe au fromage

Dhal de Lentilles
BIO

Riz créole BIO



Légumes couscous

FROMAGE

Petit suisse sucré

Gouda

Yaourt sucré BIO



Brie pointe BIO



Camembert

DESSERT 1

Fruit frais BIO

Mousse chocolat
au lait

Fruit frais BIO

Cake Vanille
spéculoosFlan nappé
caramel

DESSERT 2

Donut's

Eclair vanille

Ile flottante crème
anglaise

Liégeois chocolat

Chou façon
profiterole

 **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 16/03 au 22/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÎNER

HORS D'ŒUVRE 1

Carottes râpées

Cervelas tranché



Salade de pommes de terre échalote ciboulette

Saucisson ail cornichons



HORS D'ŒUVRE 2

PLAT CHAUD 1

Steak haché de boeuf
VBF en sauceJambon à l'os sauce
tartare

Merguez sauce tomate

Escalope de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce du
jour

GARNITURE 1

Poêlée de légumes aux
fèves

Gratin dauphinois

Semoule HVE

Légumes du tajine



GARNITURE 2

Purée de pommes de
terreMitonnée de légumes
au sel de Guérande

Ratatouille

Pommes vapeur

FROMAGE

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Tartare nature

Fromage blanc
aromatisé aux fruits

DESSERT 1

Cake marbré

Fruit frais



Tarte normande



Abricots au sirop

DESSERT 2

Yaourt sucré

Mousse à la fraise

Compote de pommes
HVE

Beignet aux pommes



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 !**

