

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER					
HORS D'ŒUVRE 1	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette garam massala	Pâté de campagne HVE cornichon	Salade de pennes volaille et pesto	Coleslaw BIO au curry
HORS D'ŒUVRE 2	Rillettes	Céleri sauce cocktail	Pomelos sucre	Salade Paulette (Pommes de terre dès volaille haricots verts tomates vinaigrette)	Carottes râpées
PLAT CHAUD 1	Cordon bleu de volaille	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux fruits secs	Haché de veau au poivre	Cassoulet (plat complet)	Curry de pois chiches coco
GARNITURE 1	Petits pois Carottes BIO	Semoule BIO aux épices	Frites au four	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Riz créole BIO
GARNITURE 2	Pâtes du jour	Légumes du tajine	Haricots beurre		Poêlée Forestière
FROMAGE	Fromage frais aux fruits BIO	Brie pointe	Mimolette	Chanteneige BIO	Yaourt sucré
DESSERT 1	Compote de pommes HVE	Yaourt velouté aux fruits	Fromage frais aux fruits BIO	Gâteau basque	Mousse chocolat au lait
DESSERT 2	Liégeois chocolat	Mousse à la fraise	Donut's	Crème dessert caramel	Brownie



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



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))



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : MORLYCEE22

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Semaine du 17/11 au 23/11

MEMBRE DE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÎNER					
HORS D'ŒUVRE 1	Carottes râpées	Rosette cornichons	Chou blanc vinaigrette	Potage de légumes et pommes de terre BIO	
HORS D'ŒUVRE 2	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise	Quiche lorraine	Salami	
PLAT CHAUD 1	Escalope viennoise	Steak haché de boeuf VBF en sauce	Longe de porc aux oignons	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	
GARNITURE 1	Purée de pommes de terre	Gratin de panais béchamel	Gratin dauphinois	Salsifis à la tomate	
GARNITURE 2	Haricots verts	Riz créole	Ratatouille	Pâtes du jour	
FROMAGE	Rondelé aux noix	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aromatisé aux fruits	
DESSERT 1	Fruit frais	Eclair vanille	Fruit frais *	Paris Brest	
DESSERT 2	Cake miel et amandes	Fruit frais **	Entremets vanille	Fruit frais	



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 :

<u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : MORLYCEE22

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!