

HORS D'ŒUVRE 1

HORS D'ŒUVRE 2

PLAT 1

GARNITURE 1

GARNITURE 2

PRODUIT LAITIER

DESSERT 1

DESSERT 2

LUNDI

Salade de
pommes de
terre thon
ciboulette
tomates
vinaigrette

Mousse de foie

Sauté de porc
HVE Dijonnaise

Carottes BIO
persillées

Pâtes du jour

Bûchette lait
mélange

Flan nappé
caramel

Liégeois vanille

MARDI

Tomates
mozzarella
nature

Salade de pâtes
maïs tomates
vinaigrette et
pesto

Couscous BIO
végétarien aux
pois chiches

Semoule HVE

Légumes
couscous

Yaourt
aromatisé

Fruit frais

Riz au lait

MERCREDI

Concombre
bulgare

Quiche lorraine

Paupiette au
veau sauce
poivre vert

Légumes du
tajine

Pâtes du jour

Petit suisse aux
fruits BIO

Beignet
chocolat
noisette

Donut's

JEUDI

Céleri sauce
cocktail

Cervelas
cornichons

Hot dog avec
Knack de porc
HVE

Frites au four
HVE

Patates douces
aux épices

Emmental

Ile flottante
crème anglaise

Fruit frais

VENDREDI

Melon

Coleslaw au
curry

Dos de colin
MSC à la crème
de curry

Riz créole BIO

Purée de
carottes

Vache picon

Compote de
pommes BIO

Crème dessert
caramel

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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **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))**

 **Fournisseurs locaux**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MORCOLL22

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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