

Semaine du 31/08 au 06/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNER

HORS D'ŒUVRE 1

Betteraves stock
tampon déjà livré
sur place

HORS D'ŒUVRE 2

Carottes râpées
BIOSalade de pâtes
Marco Polo BIOTomates BIO
nature

Melon BIO



PLAT CHAUD 1

Raviolis au bœuf
stock tampon déjà
livré sur place

PAS

GARNITURE 1

d'accompagnement
car PLAT COMPLET

GARNITURE 2

Lasagnes
bolognaïses VBF

PAS

d'accompagnement
car PLAT COMPLETPoulet rôti LNA FR
crumble d'ail

Haricots verts BIO

Boulettes au veau
sauce barbecue

Gratin dauphinois

Dhal de Lentilles
BIO

Riz créole BIO



Pâtes du jour

Haricots beurre

Poêlée
méditerranéenne

FROMAGE

Yaourt sucré

Camembert

Fraidou

Edam

Petit suisse aux
fruits BIO

DESSERT 1

Compote de
pomme stock
tampon déjà livré
sur placeMousse chocolat
au laitCompote de
pommes HVE

Fruit frais BIO

Brownie aux
Haricots rouges

DESSERT 2

Paris Brest

Ile flottante crème
anglaiseYaourt velouté aux
fruits

Liégeois vanille



Produit de saison

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



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))



Produit issu de l'agriculture biologique



Fabrication maison



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 31/08 au 06/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÎNER

HORS D'ŒUVRE 1

Tomates et feta

Salade de pâtes à l'indienne

Salade de pâtes Marco Polo BIO



Tomates BIO nature



HORS D'ŒUVRE 2

PLAT CHAUD 1

Gratin savoyard



Filet de poulet LNA FR sauce chasseur

Haché au boeuf VBF sauce forestière

Rôti de porc à l'estragon



GARNITURE 1

Salade verte

Farfalles

Purée de pommes de terre

Carottes persillées

GARNITURE 2

Purée de haricots verts

Petits pois carottes

Pâtes du jour

FROMAGE

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré

Fromage blanc aromatisé aux fruits

DESSERT 1

Paris Brest

Muffin framboise

Fruit frais



Gratin de poire aux amandes



DESSERT 2

Semoule au lait



Fruit frais



Entremets au chocolat

Compote de pommes HVE



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 !**