

HORS D'ŒUVRE 1

HORS D'ŒUVRE 2

PLAT 1

GARNITURE 1

GARNITURE 2

PRODUIT LAITIER

DESSERT 1

DESSERT 2

LUNDI

Carottes râpées
BIO Salade de
pennas
vinaigrette et
pestoCordon bleu de
volailleCoquillettes BIO Purée de
haricots verts

Gouda

Yaourt sucré

Crème dessert
vanille

MARDI

Pizza au
fromage Friand au
fromage Curry de pois
chiches coco bio Riz créole BIO Haricots verts
nature

Saint paulin

Fruit frais Tartelette au
citron

MERCREDI

Tomates nature Rosette
cornichons Navarin de
volailleNavarin de
légumes BIO 

Pennes

Fraidou

Compote de
pommes
bananeBeignet
chocolat
noisette

JEUDI

Concombres
nature Pâté forestier Saucisse CE2
grilléePommes
rissolées HVEPetits pois
carottesYaourt
aromatiséFruit frais 

Paris Brest

VENDREDI

Rillettes
cornichons Concombres
tomates et maïs
nature Poisson
meunière MSC
natureRatatouille Blé à la
provençaleFromage blanc
aux fruits BIO Moelleux à
l'abricot Cocktail de
fruits **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 !**