MENU

Esbly

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Salade verte & mimolette	Saucisson à l'ail
Déclinaison					Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Sauté de porc HVE aigre douce	Colin meunière MSC quartier de citron	Tartiflette à la volaille	Aiguillettes de blé panées
Déclinaison	Bolognaise végétale	Dhal de lentilles		Minis Brie panés	
GARNITURE	Coquillettes	Poêlée asiatique Riz nature	Purée de pommes de terre Brocolis	Salade verte	Duo de choux-fleurs, romanesco et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Chanteneige BIO	Pont l'Evêque AOP	Bûchette de chèvre BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Barre bretonne	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Gâteau au yaourt	Fruit
LES GOUTERS	Biscuits fourrés au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain & gelée de groseille Lait Fruit	Carré fraise Fromage blanc sucré Compote	Pain & miel Petit suisse sucré Fruit	Briochette pépites de chocolat Lait chocolat Compote

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : ESBLY

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)