MENU

Esbly

Semaine du 04/01 au 10/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Chou blanc CE2/HVE au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette	Rillettes cornichons	Velouté de carottes
Déclinaison				Taboulé	
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Poulet rôti LNA FR au jus	Falafels BIO sauce fromage blanc ciboulette	Colin meunière MSC quartier de citron	Gratin montagnard
Déclinaison		Galette de légumes et mozzarella			
GARNITURE	Pâtes Choux-fleurs persillés	Frites	Carottes Vichy BIO Semoule HVE aux raisins	Purée de brocolis CE2	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt arômatisé BIO	Chaource AOP	Petit suisse sucré	Tomme noire	Croc'lait BIO
DESSERT	Fruit	Crème dessert caramel	Ile flottante crème anglaise	Fruit BIO	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Pain & confiture de fraise Yaourt aromatisé Jus multifruits	Carré aux pommes Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Pain & barres de chocolat Petit suisse sucré Compote	Galettes St Michel Lait chocolat Fruit

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,…)