MENU

Esbly

Semaine du 14/12 au 20/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Tarte au fromage	Rillettes de poulet et chutney de figues	Velouté de légumes
Déclinaison				Feuilleté du pêcheur	
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC quartier de citron	Saucisse CE2 grillée	Rôti de dinde sauce pain d'épices	Sauté de chapon sauce miel marron	Carbonara de volaille LNA FR
Déclinaison		Saucisses knack végétale	Bouchée forestière	Emincé de pois et blé sauce du jour	Carbonara de légumes et champignons
GARNITURE	Petits pois BIO Blé pilaf	Lentilles vertes HVE	Choux-fleurs BIO persillés Riz nature	Potatoes pops Poêlée gourmande aux marrons	Minis Pennes Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Chaource AOP	Kiri BIO
DESSERT	Cake marbré	Fruit BIO	Paris Brest	Sapin de Noël aux deux chocolats	Fruit
LES GOUTERS	Briochette pépites de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain & beurre Lait Fruit	Carré cacao Lait fraise Compote	Biscuits fourrés fraise Yaourt aromatisé Fruit	Pain & confiture de fraise Lait 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,…)