MENU

Esbly

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Coleslaw BIO	Velouté de poireaux	Salade de haricots verts BIO vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisses knack végétales	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
Déclinaison		Pané de blé épinard fromage			Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE	Pommes dauphine Petits pois	Brocolis BIO Riz nature	Haricots blancs à la tomate Choux romanesco	Duo d'automne, butternut carottes muscade & cannelle Coquillettes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP	Brie pointe	Kiri BIO	Camembert BIO
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Fruit	Poire au sirop	Cake orange cannelle	Fruit BIO
LES GOUTERS	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture de fraise Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Brioche & pâte à tartiner Jus de raisin Petit suisse nature & dosette de sucre

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,…)