MENU

Esbly

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Pâté de volaille	Velouté de potiron	Tarte au fromage	Salade maïs, dés d'emmental vinaigrette
Déclinaison		Salade de haricots blancs au basilic			
PLAT CHAUD	Escalope de volaille milanaise BIO	Chipolatas grillées et dosette de ketchup	Dos de colin MSC sauce provençale	Raviolinis au fromage sauce tomate	Fondant de bœuf sauce piquante
Déclinaison	Croq fromager	Gratin de pennes et choux-fleurs au Boursin			Galette de légumes et mozzarella
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil Pommes vapeur quartier	Rostis de légumes	Petits pois BIO Blé pilaf	PLAT COMPLET	Purée de carottes Riz nature
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Chaource AOP	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Yaourt nature BIO & dosette de sucre
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit BIO	Ile flottante crème anglaise	Fruit	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Pain & barres de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galettes St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit	Palmiers Yaourt sucré Compote	Pain Saint Paulin 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,…)