



Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 01/09 au 07/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Taboulé BIO	Friand au fromage	Pastèque	
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Dos de colin MSC sauce crème	Jambon HVE à l'échalote 👸 🧭	Tajine de légumes	
GARNITURE(S)	Salade iceberg	Purée de carottes	Petits pois HVE	Riz créole BIO	
PRODUIT LAITIER	Saint paulin				
DESSERTS	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Gâteaux aux pommes	





Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : LMLP14



* Selon contrat

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 08/09 au 14/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature BIO	Œuf dur mayonnaise	Melon <u>**</u>	
PLAT PRINCIPAL	Marengo de volaille	Paupiette de veau forestière	Couscous végétarien aux pois chiches	Poisson pané	
GARNITURE(S)	Haricots verts BIO	Purée de pommes de terre BIO	Semoule du couscous	Ratatouille BIO	
PRODUIT LAITIER	Mimolette				
DESSERTS	Mousse fraise	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt	
coques, sésame, arachides, r soja » Produit de saison	les plats: crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine Plat végétarien *	(LIC&MIAM!	LE CHEE	



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF **ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

* Selon contrat





Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 15/09 au 21/09

П	П	N	D	
9	$\boldsymbol{\omega}$	uv	_	

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Salade de riz sojanade

Macédoine mayonnaise



Tomates BIO nature



PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE au curry



Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème



Croque monsieur au porc



Tortis provençale aux lentilles



GARNITURE(S)

Riz créole BIO



Duo de carottes jaunes et oranges

Salade iceberg



Χ

PRODUIT LAITIER

Petits suisses aux fruits x

Crème dessert vanille

Emmental BIO

Flan pâtissier local HVE



* AB

Fruit frais



DESSERTS

" <u>Allergènes possibles dans les plats</u> : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT! Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.







Semaine du 22/09 au 28/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
" <u>Allergènes possibles dan</u> coques, sésame, arachides soja »	s les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à , moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	CLIC&MIAM!	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Plat végétarien *	CEICXIVITAIVI:	LE CHEF



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : LMLP14

ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

* Selon contrat





Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
" <u>Allergènes possibles dans</u> coques, sésame, arachides, soja »	les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites,	Patisserie élaborée dans notre cuisine	(LIC&MIAM!	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	est composé d'ingrédients de saison	Plat végétarien *	CEIC (XIVIIAIVI!	LE CHEF



Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*





Produit issu de l'agriculture biologique *



Contient du porc



Repas à thème



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

Code à saisir : LMLP14

ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!