

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

" Allergènes possibles dans les plats : 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 :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLP14

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

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette 			Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 	Omelette nature 	Dos de colin MSC sauce crème 
<b>GARNITURE(S)</b>	Salade iceberg	Petits pois HVE 	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs et pdt 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Sablé de Retz	Emmental BIO 	
<b>DESSERTS</b>	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette 	Galette des rois frangipane

**"Allergènes possibles dans les plats :** 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 :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

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.



# MENU

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage		Potage céleri	Rillettes HVE
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé panées et ketchup	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Steak haché VBF sauce Barbecue	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour
GARNITURE(S)	Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes vapeur quartier	Frites fraîches	Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est		
DESSERTS	Liégeois vanille	Fruit frais	Cocktail de fruits	Gâteau nantais

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien \*

Produit issu de l'agriculture biologique \*

Contient du porc

Repas à thème

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\*

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Saucisson ail 	Œuf dur mayonnaise	
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Saucisse HVE grillée  	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à la crème 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Beignets au calamar sauce tartare
<b>GARNITURE(S)</b>	Haricots blancs à la tomate 	Purée de carottes 	X	Petits pois HVE 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits BIO 			Vache qui rit BIO 
<b>DESSERTS</b>	Compote de pommes HVE 	Fromage blanc sucré	Banane BIO 	Gâteau au chocolat 

"Allergènes possibles dans les plats : 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 :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

" Allergènes possibles dans les plats : 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 :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLP14

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

\* Selon contrat