




















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 	Piémontaise à la volaille 	Taboulé 	Macédoine 	Potage de légumes et pommes de terre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaïses (plat complet)	Nugget's de poisson Ratatouille	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'ancienne  Carottes persillées	Saucisse de Toulouse HVE  Lentilles 	Omelette  Epinards béchamel 
PRODUIT LAITIER	Mimolette 	Tartare	Gouda  	Boudoirs	Vache picon
DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Brioche des rois 



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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison






Plat végétarien



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

Code à saisir : NDDR85

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du lentilles moutarde et échalotes 	Pâté de campagne HVE & cornichons  	Endives vinaigrette 	Menu Pays de la Loire : Carottes râpées vinaigrette  	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Crêpe au fromage  Haricots verts 	Haché au boeuf sauce barbecue Gratin de choux fleurs 	Rôti de porc HVE   au curry Pommes Grenaille	Jambon grill HVE   Mogettes	Dos de colin MSC  sauce citron Riz 
PRODUIT LAITIER	Mimolette 	Petit suisse sucré	Tomme blanche 	Biscuits BN Chocolat 	Gouda  
DESSERT	Flan vanille	Fruit frais 	Fruit frais  	Yaourt local 	Compote de pommes HVE 



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDDR85

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





















```
@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
```



MENU

Restaurant Scolaire - NOTRE DAME DE RIEZ
Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (pâtes surimis poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Salade Hollandaise (salade fromage maïs)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack HVE Gratin de brocolis	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce Carottes persillées	Tajine de poisson Semoule HVE	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar & citron Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondue président	Carré	Galette bretonne	Petit suisse sucré	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré	Cake à la banane	Fruit frais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Haricots blancs au basilic 	Haricots verts et maïs vinaigrette 	Menu Nouvel An Chinois : Nem aux légumes 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce charcutière Boulgour 	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au cidre  Purée de carottes 	Lasagne de légumes  Salade verte 	Riz cantonais  (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC  Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Tomme blanche 	Camembert  		Mimolette 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Ananas frais 	Fruit frais 



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison






Plat végétarien



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

Code à saisir : NDDR85

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes et maïs vinaigrette 	Menu Bretagne : Taboulé de choux fleurs	Betteraves vinaigrette 	Salade Bouchère (pdt boeuf cornichons)	Boulgour au jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  (plat complet)	Pavé de poisson MSC à la Bretonne  Riz à la tomate 	Parmentier de boudin noir  Salade verte 	Rôti de porc HVE aux oignons  Haricots beurre	Kefta de volaille Gratin de brocolis 
PRODUIT LAITIER	Brie  	Petit suisse sucré	Chanteneige	Fondue président	Chèvre  
DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Crêpe de la Chandeleur 	Fruit frais  	Fruit frais  	Crème vanille



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien


















Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDDR85

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre oeuf sauce tartare 	Choux blanc mayonnaise 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Menu St Valentin : Mousse de betteraves 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Normandin de veau sauce forestière Tortis	Colin meunière MSC  Epinards béchamel 	Aiguillettes de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce paprika Blé	Gratin montagnard végé  (plat complet)	Jambon grill HVE  Purée de Butternut
PRODUIT LAITIER	Petit beurre 	Camembert 	Tomme blanche 	Vache qui rit 	Gouda 
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Flan vanille	Pêche au sirop	Gâteau chocolat & framboises 

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

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : NDDR85

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