

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Riz niçois (riz thon haricots verts oeuf olive)	Pâté de foie HVE & cornichons  	Brocolis sauce moutarde 	Coleslaw (carotte chou mayo) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaïses (plat complet)	Palette de porc  Petits pois 	Rôti de dinde NOUVELLE AGRICULTURE au jus  Carottes persillées 	Tajine de Boulettes de soja  Semoule HVE 	Brandade de poisson MSC   (plat complet)
PRODUIT LAITIER	Galettes bretonnes	Emmental 	Chanteneige	Petit suisse sucré	Tomme grise 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais  	Compote de pommes banane	Cake aux pépites de chocolat 	Flan caramel



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	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Pâtes au surimi 	Potage de petits pois  	Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack HVE   Lentilles 	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce estragon  Haricots verts 	Jambon blanc HVE froid   Gratin de choux fleurs 	Gratin de pâtes au cheddar  (plat complet)	Dos de colin MSC à l'oseille  Blé à la tomate 
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Camembert  	Tomme blanche 	Petit suisse sucré	Gouda  
DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Fruit frais 	Flan pâtissier 	Mousse chocolat



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 !**



MENU

Restaurant Scolaire - NOTRE DAME DE RIEZ

Semaine du 16/03 au 22/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre BIO vinaigrette échalotes 	Macédoine mayonnaise BIO 	Salade de haricots rouges à la mexicaine	Menu du Nord :Salade verte 	Céleri BIO rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE  Carottes BIO persillées 	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate  Brocolis BIO béchamel 	Tarte butternut fromage  Salade verte 	Saucisse  Frites au four	Dos de colin MSC sauce aïoli  Riz BIO à la tomate 
PRODUIT LAITIER	Madeleine BIO 	Carré BIO 	Chanteneige BIO 	Saint Paulin	Edam BIO 
DESSERT	Yaourt sucré BIO 	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Cake "façon gâteau battu Picard" 	Poires au sirop



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 râpées BIO vinaigrette 	Salade de lentilles charcutière (lentilles saucisson ail échalotes) 	Taboulé de choux fleurs	Haricots verts et maïs vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja  Semoule HVE 	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Ratatouille	Carbonara de volaille Spaghettis BIO 	Hachis parmentier BIO  (plat complet)	Poisson pané MSC  Epinards BIO béchamel 
PRODUIT LAITIER	Gouda BIO  	Tomme blanche 	Emmental râpé	Vache qui rit BIO 	Mimolette 
DESSERT	Compote pomme abricot HVE 	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Riz au lait 	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	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore (carotte & céleri) BIO 	Salade de riz italienne (riz jambon tomate poivron basilic) 	Menu de Pâques : Petit pâté en croûte 	Salade de blé aux p'tits légumes BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolinis épinards sauce tomate BIO  (plat complet)	Jambon grill HVE   Haricots blancs BIO à la tomate 	Paupiette de veau forestière Petits pois BIO 	Aiguillettes de volaille aux agrumes Pommes Grenaille	Gratiné de poisson au fromage MSC  Gratin de choux fleurs BIO 
PRODUIT LAITIER	Brie BIO  	Biscuits Palmier	Fondu président	Chocolat Pâques 	Tomme grise 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Donut's	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 !**