



RESTAURANTS SCOLAIRES DE MONTS

SEMAINE DU 03/01 AU 09/01

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---------------------------------|---|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves, œuf | Potage de légumes | Salade verte, toast de chèvre | Céleri bulgare | Carottes râpées |
| PLATS CHAUD ET GARNITURE | Poulet rôti Pommes rissolées | Bœuf bourguignon Lentilles au jus du Puy (IGP) | Dos de colin meunière MSC Carottes à la crème | Bolognaise végétarienne (égrené de soja) Pâtes | Saucisse grillée Purée de butternut |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | Saint Nectaire (ADP) | Petit suisse | Petit Trôo | Gouda |
| DESSERT | Clémentines | Poire | Riz au lait (lait local) | Compote de pommes | Galette des rois |

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Dessert maison



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

Code à saisir : MONT37

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



RESTAURANTS SCOLAIRES DE MONTS

SEMAINE DU 10/01 AU 16/01

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------|--------------|
| HORS D'ŒUVRE | Pâté de foie | Macédoine de légumes | Taboulé | Coleslaw | Riz au thon |
| PLATS CHAUD ET GARNITURE | Sauté de dinde au curry | Brandade de poisson MSC | Escalope de porc | Omelette aux pommes de terre | Rôti de bœuf |
| | Chou-fleur | Salade verte | Purée de légumes | Haricots verts | Brocolis |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature | Comté (AOP) | Coulommiers | Tomme blanche | Emmental |
| DESSERT | Kiwi | Crème chocolat | Ile flottante | Cookie | Orange |

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Dessert maison



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

Code à saisir : MONTS37

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.