



# MENU

LA REMUEE - ECOLE Henri Dès - Public

Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Paupiette de veau sauce barbecue Purée de pommes de terre Jeunes carottes	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron Blé aux petits légumes	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus Pommes lamelle vapeur HVE Carottes persillées	Gratiné de poisson au fromage MSC Julienne de légumes Pennes
GARNITURE	Petits pois Carottes BIO  Semoule HVE 				
PRODUIT LAITIER	Carré président	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Bûchette de chèvre mélange	Vache picon	Camembert BIO 
DESSERT	Compote de pommes coing coupelle	Chou à la vanille	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Fruit frais 



#### Produit de saison

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



élaboré dans nos cuisines



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat contenant du porc



Produits durables et de qualité



Produit végétarien

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

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : EHDLR76