MENU

LA REMUEE - ECOLE Henri Dès - Public

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.		.	.	.
PLAT CHAUD	Cassoulet (plat complet)	Cordon bleu de volaille	Nugget's de volaille	Hachis purée crécy BIO	Filet de poisson MSC crème d'asperge
GARNITURE	.	Riz créole BIO	Poêlée campagnarde	.	Gratin de choux fleurs BIO
	.	Haricots verts	Tortis couleur	.	Pommes lamelles persillées HVE
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature et dosette de sucre	Cantadou	Petit moulé	Bleu de Bresse
DESSERT	Liégeois Chocolat COMMERCE EQUITABLE (Agri Ethique)	Fruit frais	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Cake butternut pépites	Fruit frais BIO

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

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : EHDLR76

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