



# MENU

LaCelleSurMorin

Semaine du 01/12 au 07/12

|                        | LUNDI                                | MARDI                   | JEUDI                                 | VENDREDI                                    |
|------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>    | Carottes râpées vinaigrette          |                         | Saucisson ail HVE                     | Velouté de légumes variés BIO               |
| Déclinaison            |                                      |                         | Emincé bicolore                       |   |
| <b>PLAT CHAUD</b>      | Boulettes d'agneau au jus            | Saucisse HVE grillée    | Gratin de patates douce à la volaille | Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron |
| Déclinaison            | Chili Végétarien aux haricots rouges | Saucisse knack végétale | Gratin de patates douce au fromage    |   |
| <b>GARNITURE</b>       | Ratatouille                          | Pennes                  | PLAT COMPLET                          | Blé pilaf                                   |
| <b>PRODUIT LAITIER</b> |                                      | Camembert               | Fromage blanc sucré                   |   |
| <b>DESSERT</b>         | Crème au caramel                     | Fruit frais BIO         |                                       | Gaufre au sucre                             |

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge



Plat végétarien



Préparé dans notre cuisine



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine

Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



# MENU

LaCelleSurMorin

Semaine du 08/12 au 14/12

|                 | LUNDI                           | MARDI                                      | JEUDI                           | VENDREDI                          |
|-----------------|---------------------------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE    | Emincé bicolore                 |  |                                 | Velouté de potiron                |
| Déclinaison     |                                 |  |                                 |                                   |
| PLAT CHAUD      | Quenelles de veau sauce Aurore  | Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE | Tartiflette champignons fromage | Colin pané MSC quartier de citron |
| Déclinaison     | Dos de colin MSC sauce Safranée | Carbonara de légumes et champignons        |                                 |                                   |
| GARNITURE       | Beignets de choux fleurs        | Coquillettes HVE                           | PLAT COMPLET                    | Petits pois BIO                   |
| PRODUIT LAITIER |                                 | Emmental                                   | Petit cotentin                  |                                   |
| DESSERT         | Liégeois chocolat               | Fruit frais BIO                            | Compote du jour BIO             | Cake marbré                       |

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge



Plat végétarien



Préparé dans notre cuisine



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



# MENU

LaCelleSurMorin

Semaine du 15/12 au 21/12

|                 | LUNDI                                       | MARDI                               | JEUDI                                   | VENDREDI                    |
|-----------------|---|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| HORS D'ŒUVRE    | Céleri rémoulade                            |                                     | Mousseron de canard                     | Velouté de légumes          |
| Déclinaison     |   |                                     | Terrine de st jacques sauce crème       |                             |
| PLAT CHAUD      | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus | Rôti de dinde moutarde à l'ancienne | Filet de limande MSC meunière et citron | Saucisse knack nature       |
| Déclinaison     | Nugget's de blé                             | Omelette nature                     |   | Boulettes de blé façon thaï |
| GARNITURE       | Poêlée campagnarde                          | Lentilles                           | Potatoes pops                           | Semoule HVE                 |
| PRODUIT LAITIER |   | Saint paulin                        |   |                             |
| DESSERT         | Riz au lait                                 | Fruit frais BIO                     | Sapin de Noël aux deux chocolats        | Compote                     |

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge



Plat végétarien



Préparé dans notre cuisine



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine

Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



# MENU

LaCelleSurMorin

Semaine du 22/12 au 28/12

|                 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------|-------|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE    |       |       |       |          |
| Déclinaison     |       |       |       |          |
| PLAT CHAUD      |       |       |       |          |
| Déclinaison     |       |       |       |          |
| GARNITURE       |       |       |       |          |
| PRODUIT LAITIER |       |       |       |          |
| DESSERT         |       |       |       |          |



Produit de saison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
 Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



# MENU

LaCelleSurMorin

Semaine du 29/12 au 04/01

|                 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------|-------|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE    |       |       |       |          |
| Déclinaison     |       |       |       |          |
| PLAT CHAUD      |       |       |       |          |
| Déclinaison     |       |       |       |          |
| GARNITURE       |       |       |       |          |
| PRODUIT LAITIER |       |       |       |          |
| DESSERT         |       |       |       |          |



Produit de saison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Préparé dans notre cuisine



Produit Label Rouge



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : CSM

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
 Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)