



Semaine du 29/10 au 04/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade multicolore (pâtes poivron tomate olive)	Terrine de potiron		Chou blanc
PLAT CHAUD	Rôti de porc au thym	Nugget's de volaille	Pâtes bolognaise	Férié	Tajine de poissons
ET GARNITURES	Semoule	Gratin de brocolis	(plat complet)		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Camembert	Gruyère râpé		Yaourt aux fruits
DESSERT	Compote de pomme	Fruit frais **	Poire grenadine		Madeleine
The second second		** ***			



Produit de saison

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





Nouveautés



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : CHEB200

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 05/11 au 11/11

MERCREDI LUNDI **MARDI IEUDI VENDREDI** Salade Bressane AB * **Betteraves** Potage de HORS D'ŒUVRE (Pomme de Riz Nicois Carottes râpées vinaigrette potiron terre, tomate, fromage) AB 6 Aiguillettes de Poisson pané & Paupiette de Jambon grill Lasagnes poulet au curry citron veau **PLAT CHAUD** ET GARNITURES AB AB AB Ratatouille & **Epinards** Salade verte Haricots verts Lentilles Coquillettes béchamel ΑB PRODUIT LAITIER Petit moulé Tomme blanche **Emmental** Mi-chèvre Petit suisse ΑB AB Compote de **DESSERT** Flan vanille Fruit frais Fruit frais Marbré pomme



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



Fromage à la coupe

patisseries maison



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et



Produit issu de l'agriculture biologique





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 12/11 au 18/11

LUNDI

MARDI

MERCREDI

IEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Râpé de chou à la volaille



Salade hollandaise (salade, tomate, gouda, edam)



Pâté de campagne & cornichon



6

Salade, œuf haché, tomate



PLAT CHAUD ET GARNITURES Rôti de dinde sauce provençale

Gratin de chou fleur

Steak haché ketchup

> **Pommes** sautées

Langue de bœuf

Petits pois

Sauté de porc au caramel

> Carottes persillées

Parmentier de poisson

(plat complet)

PRODUIT LAITIER

Vache grosjean

Yaourt de la Bazinière



St Paulin

Gouda



Camembert



DESSERT

Fruit frais



Galettes

Compote pomme abricot

Fruit frais



Flan pâtissier



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : CHEB200

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison

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





Semaine du 19/11 au 25/11

CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE
HORS D'ŒUVRE

LUNDI



Salade de pâtes piperade

MARDI

Salade haricots verts

MERCREDI

Velouté Italien

IEUDI



*

Duo carotte céleri vinaigrette

VENDREDI



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse Toulouse

Chou rouge

vinaigrette

Mogettes

Hauts de cuisse de poulet

Haricots beurre

Sauté de bœuf facon chili

Semoule

Boulettes de veau sauce milanaise

Pennes regate

*

Dos de lieu sauce citron

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Carré d'as

Brie



ΑB

St Nectaire



Petit suisse



Emmental



DESSERT

Pêche au sirop

Fruit frais

Fruit frais



Génoise italienne



Crème chocolat



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison

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

Code à saisir : CHEB200

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 26/11 au 02/12

	\sim	ννί	۷i٥	\sim
RESTAU	ATION AU	THENTIQUE	& RESPONS	ABLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

IEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise

Salade du chef (salade, gruyère, tomate, iambon)



Salade basque (P.de terre thon tomate basilic)

Crêpe au fromage

Salade Deauvillaise (volaille chou emmental)



PLAT CHAUD ET GARNITURES Rôti de porc au jus

Petits pois

Nugget's de volaille

Poêlée de

légumes

Poulet au curry

Carottes

Hachis **Parmentier**

Salade verte

Dos de colin sauce oseille

Riz



PRODUIT LAITIER

Vache picon

Camembert



Edam



Crème vanille



Saint Paulin



DESSERT

Fruit frais



Flan caramel

Fruit frais



Boudoirs

Fruit frais



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : CHEB200

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison

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