MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 06/11 au 12/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Riz au thon, maïs, tomate, poivrons et crème fraîche
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Tortis	Lieu sauce dieppoise Ratatouille / Semoule	Boulettes de boeuf aux poivrons et aux tomates Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER		Fromage		
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Fromage blanc au coulis de fruits	Cake aux fruits

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 13/11 au 19/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis		Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet aux épices barbecue Julienne de légumes	Bœuf aux épices Pommes de terre sautées	Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
PRODUIT LAITIER			Fromage	
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Brownie	Cocktail de fruits

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 20/11 au 26/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Crème de potiron	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade Salade verte	Sauté de volaille thaï Haricots beurre	Saucisse grillée Carottes	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER				Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Flan nappé au caramel	Brioche perdue au chocolat	Fruit frais

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 27/11 au 03/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs sauce cocktail	Betteraves et dés de fromage	La coleslaw	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER				Fromage
DESSERT	Compote	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 04/12 au 10/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de chou, carottes, céleri et vinaigrette asiatique		Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes	Cuisse de poulet sauce tex mex Julienne de légumes	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym	Parmentier de poisson Purée
PRODUIT LAITIER		Fromage		
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Entremets au chocolat	Marbré

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 11/12 au 17/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices		Chou chinois à l'emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes du tajine / Semoule
PRODUIT LAITIER			Fromage	
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux brisures de biscuits	Flan à la vanille	Compote

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.

MENU

Ecoles Le Brandon Saint Joseph des Herbiers

Semaine du 18/12 au 24/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette		Repas de Noël	Endives et salade au Gouda et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise		Curry de légumes au lait de coco Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage		
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fruit frais		Compote

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

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

Plat végétarien

Producteurs locaux
* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XKR9CA

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.