

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

Mousse de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce
tomate



Tortis

Lieu sauce dieppoise

Semoule / Poêlée du
chef

Boulettes de veau
aux champignons

Purée

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Compote de fruits

Moelleux aux pépites

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi, sauce crème)

11 Novembre

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Julienne de légumes

Rôti de porc au
colombo

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Riz



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Cocktail de fruits

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Crêpe au fromage

Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre

Flan nappé au caramel

JEUDI

Crème de légumes

Saucisse grillée

Carottes au beurre et curry

Riz au lait

VENDREDI

Lieu sauce aux crustacés

Boulgour aux petits légumes

Fromage

Compote de fruits

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
maïs

Betteraves à la
vinaigrette

La coleslaw



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à
la normande

Merlu pané au citron

Boulettes de soja,
tomates & basilic



Mijoté de porc au
miel

Poêlée du chef

Semoule

Petits pois

Grenailles braisées
au beurre de paprika

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes au vinaigre balsamique



Riz au surimi & ciboulette

Velouté de butternut

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes



Poulet sauce tex mex

Chipolatas

Dos de colin sauce béarnaise

Macaronis

Jardinière de légumes

Riz

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Entremets au chocolat

Moelleux à la vanille

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles au
jambon

Potage

Dés de carottes aux
épices



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs

Haricots panachés

Salade verte



Farfalles

Semoule / Légumes
du tajine

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc &
brisures de biscuits

Flan à la vanille

Compote de fruits

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz, petits
pois & maïs sauce
vinaigrette

Repas de Noël

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au
miel

Pennas à la
bolognaise

Curry de légumes au
lait de coco



Fricassée de carottes
jaunes et oranges

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Poire au sirop

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- GAEC Terrier: lait bio
- Perdriau : farine pour le pain
- Champs du Possible : carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)



Produit de saison

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



Plat végétarien

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XKR9CA