



## Semaine du 03/11 au 09/11

RESTALLET ON AUTHERITION A 425° PENALE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Mousse de foie	Riz au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate	Lieu sauce Dieppoise	Boulettes de bœuf aux champignons	Jambon braisé
	Tortis	Ratatouille/semoule	Pommes sautées	Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Entremets au praliné et Spéculoos	Roulé au chocolat et noix de coco
Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%				



hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



**Fournisseurs locaux** 

Pain: Boulangerie Locale



Français



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







## Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer	FERIE 11 Novembre	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti		Rôti de porc au colombo	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
	Julienne de légumes		Gratin de chou-fleur	Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais		Tarte au chocolat	Cocktail de fruits
Dans le cadre de la loi EGali hauteur de 50 % en valeur d	im, ce menu respecte un approvisionnement à de produits durables et de qualité (SIQO) dont	Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscle Français	es entiers et bruts sont 100%	CITCL NATANAL



20 % minimum de bio



**Fournisseurs locaux** Pain: Boulangerie Locale





Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







## Semaine du 17/11 au 23/11 **VENDREDI** LUNDI **MARDI JEUDI** Carottes râpées au Crêpe au fromage Crème de légumes Rosette et cornichons citron Gratin de gnocchis au Sauté de volaille Thaï Galette et saucisse Lieu sauce aux crustacés fromage Boulgour aux légumes Salade verte Haricots beurre Salade verte

**PRODUIT LAITIER** 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES** 

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERT** 

**Fournisseurs locaux** 

Pain: Boulangerie Locale

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : BMJK312





## Semaine du 24/11 au 30/11

RESTOLLERT ON AUTHENTIQUE & MEST OF SALLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	La Coleslaw	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande	Merlu Meunière	Falafèles de fèves et coriandre	Mijoté de porc au miel
	Poêlée du chef	Riz	Petits pois	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Compote	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais **
Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à		Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%		



hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont



Pain: Boulangerie Locale

20 % minimum de bio **Fournisseurs locaux** 



Français



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

