

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Salade de pommes de terre, maïs et fromage Terrine de légumes Emincé bicolore	11 novembre	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Duo de saucissons Riz niçois	Potage de légumes Betteraves (bio) à la crème fouettée aux herbes Cake au chorizo Maquereau au vin blanc	Macédoine de légumes Œuf dur mayonnaise Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Sauté de dinde à la crème Andouillette à la moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes (bio)		Pizza Margherita Paupiette de veau au jus Salade verte Cocos blancs	Rôti de porc au colombo Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Haricots plats	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Poisson du jour Riz / Salsifis persillés
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (bio)
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais Salade d'orange à la cannelle Œufs au lait Beignet au chocolat		Compote et sablé breton Île flottante Paris - Brest Fruit frais	Crêpe & caramel au beurre salé Poire au chocolat Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte au caramel Crème brûlée
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Sauté de dinde à la crème Blé cuisiné / Julienne de légumes (bio) Fromage ou laitage Fruit frais	11 novembre	Champignons à la grecque Pizza Margherita Salade verte Fromage ou laitage Compote et sablé breton	Potage de légumes Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Crêpe & caramel au beurre salé	Macédoine de légumes Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Fromage ou laitage (bio) Cocktail de fruits
 <b>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.</b> <b>Fournisseurs locaux :</b> Pain: Tradéoz	<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  <b>Produit Bio</b> Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière  <b>Légumes Party et plat végétarien</b>				 Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>
<p style="text-align: center;">Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.</p>					

Code à saisir : TNDC00