







 						
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	11 novembre	Champignons à la grecque	Potage de légumes 	Macédoine de légumes	
	Salade de pommes de terre, maïs et fromage		Endives, noix et pommes 	Betteraves (bio) à la crème fouettée aux herbes 	Œuf dur mayonnaise	
	Terrine de légumes		Duo de saucissons	Cake au chorizo	Chou blanc au fromage 	
	Emincé bicolore 		Riz niçois	Maquereau au vin blanc	Salade de pâtes au jambon	
	Salad'bar 		Salad'bar 	Salad'bar 	Salad'bar 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de dinde à la crème		Pizza Margherita	Rôti de porc au colombo	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 	
	Andouillette à la moutarde		Paupiette de veau au jus	Omelette au fromage 	Poisson du jour	
	Blé cuisiné / Julienne de légumes (bio) 		Salade verte 	Gratin de chou-fleur 	Riz / Salsifis persillés	
			Cocos blancs	Haricots plats 		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (bio) 	
DESSERTS	Fruit frais  		Compote et sablé breton	Crêpe & caramel au beurre salé	Cocktail de fruits	
	Salade d'orange à la cannelle		Ile flottante	Poire au chocolat	Fruit frais 	
	Œufs au lait		Paris - Brest	Crème dessert	Charlotte au caramel	
	Beignet au chocolat		Fruit frais 	Fruit frais 	Crème brûlée	
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	11 novembre	Champignons à la grecque	Potage de légumes	Macédoine de légumes	
	Sauté de dinde à la crème		Pizza Margherita	Rôti de porc au colombo	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine	
	Blé cuisiné / Julienne de légumes (bio)		Salade verte	Gratin de chou-fleur	Riz / Salsifis persillés	
	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (bio)	
	Fruit frais		Compote et sablé breton	Crêpe & caramel au beurre salé	Cocktail de fruits	

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

 Fournisseurs locaux :
Pain: Tradéoz

 **Produit Bio**
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

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

 **Légumes Party et plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fkerpqsx