

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

% minimum de bio



Réseau

Semaine du 04/11 au 10/11

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Buffet de hors d'œuvres

LUNDI



Buffet de hors d'œuvres



Buffet de hors d'œuvres

JEUDI



Buffet de hors d'œuvres



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots panachés

Riz



Hachis parmentier



MARDI



Farfalles

Marée du jour

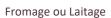
Epinards à la crème

Tajine de pois chiches aux fruits secs



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Blettes sautées à l'ai et crème

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERTS

Buffet de desserts



Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts





Buffet de hors d'œuvres

Nuggets de volaille

Haricots panachés

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Marée du jour

Farfalles

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Tajine de pois chiches aux fruits secs

Semoule/légumes du tajine

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts



Produit de saison

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



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



Produits locaux

* <u>Le porc</u> : Clermont - Liffré



Produits issus de l'agriculture biologique

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre

cuisine.



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

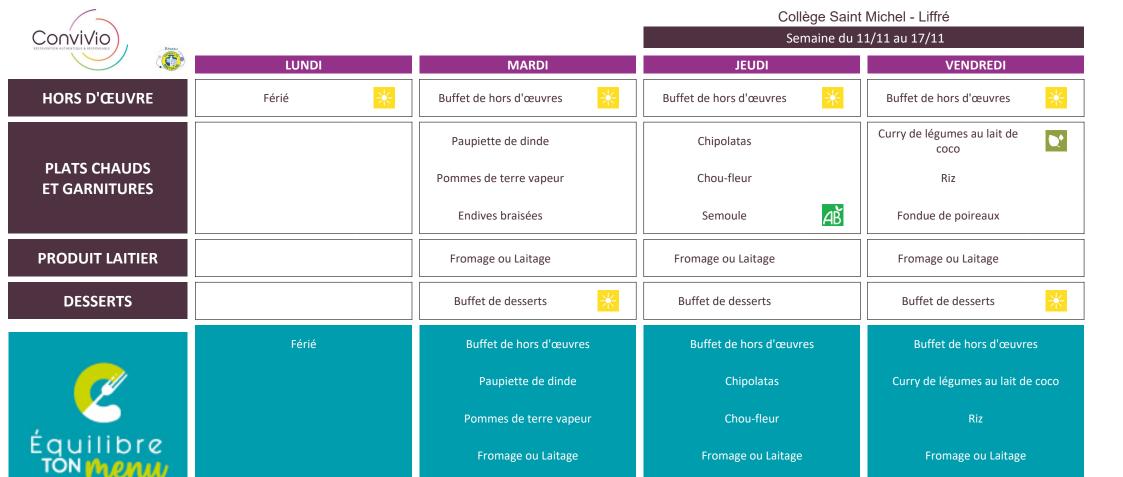
Code à saisir : SXMTXI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.







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



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



Produits locaux

* Le porc : Clermont - Liffré



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Buffet de desserts



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Buffet de desserts

Code à saisir : SXMTXI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Buffet de desserts

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MARDI

Semaine du 18/11 au 24/11

HORS	D'ŒUVRE	

Buffet de hors d'œuvres

Semoule

Julienne de légumes



Buffet de hors d'œuvres



Buffet de hors d'œuvres

JEUDI



Buffet de hors d'œuvres

Poisson meunière

VENDREDI



PLATS CHAUDS ET GARNITURES Poulet Tandoori

LUNDI

4B

Boulettes de blé Thaï

Riz

Haricots beurre



4Ř

Mijoté de porc à la graine de moutarde

Petits pois

Blé

Purée de butternut

Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts



Buffet de desserts



Buffet de desserts



Buffet de hors d'œuvres

Poulet Tandoori

Semoule

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Boulettes de blé Thaï

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Mijoté de porc à la graine de moutarde

Petits pois

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvres

Poisson meunière

Purée de butternut

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts



Produit de saison

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



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



Produits locaux

* Le porc : Clermont - Liffré





Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 25/11 au 01/12

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI HORS D'ŒUVRE Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres Nuggets de blé Lieu sauce dieppoise Bœuf au paprika Jambon braisé **PLATS CHAUDS Tortis** Carottes vichy Purée Haricots verts à l'ail **ET GARNITURES** Poêlée forestière ΑB AB Brocolis au beurre Pommes vapeur Semoule (champignons) **PRODUIT LAITIER** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage **DESSERTS** Buffet de desserts Buffet de desserts Buffet de desserts Buffet de desserts Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres Buffet de hors d'œuvres

Nuggets de blé

Tortis

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Bœuf au paprika

Purée

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Fromage ou Laitage

Buffet de desserts



Produit de saison

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



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



* Le porc : Clermont - Liffré



% minimum de bio

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**