





Semaine du 03/11 au 09/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé <u>A</u> B	Pâtes au pesto AB	Salade de blé au surimi	Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)	Potage légumes verts (haricots verts carottes céleri navet)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de blé panées	Rôti de porc HVE à la moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
	Gratin de choux fleurs	Ratatouille	Carottes	Pommes vapeur	Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER	Biscuits Petit Brun	Brie 📥 👍	Carré 🔂 👍	Fondu président	Chèvre AB
DESSERT	Yaourt sucré	Compote	Flan vanille	Cake citron	Fruit frais AB



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries



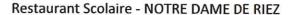
Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : NDDR85

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.







Semaine du 10/11 au 16/11

ECVADUATION AUTRISTIQUE & STOCKARICE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon		Lentilles charcutière (lentilles saucisson tomate échalote)	Coleslaw (carotte chou mayonnaise)	Chicken salade (salade poulet maïs tomate)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Lasagne de légumes	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Gratin de brocolis		Haricots verts AB	(plat complet)	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Tartare		Boudoirs	Chèvre AB	Vache quì rit ДВ
DESSERT	Fruit frais AB		Fromage blanc sucré	Compote pomme abricot HVE	Cake au chocolat
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Fromage à la coupe		Nouveautés Plats complets préparés de faç	çon traditionnelle et patisseries	CLIC&MIAM!	LE CHEF



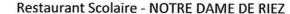
Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

maison











Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé AB	Pâte méditerranéenne (pâtes brunoise basilic)	Céleri rémoulade AB	Menu Occitanie : Bouillon de viande et légumes façon Garbure	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce barbecue	Nugget's de blé	Sauté de bœuf strogonoff	Cassoulet (saucisse et saucisson à l'ail)	Dos de colin MSC thym citron
	Gratin de choux fleurs	Petits pois AB	Riz BIO	Haricots blancs	Tortis HVE
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Tomme grise	Petit moulé	Saint paulin
DESSERT	Cocktail de fruits	Mousse chocolat	Fruit frais AB	Gâteau Toulousain (génoise/confiture abricot/amande)	Fruit frais AB
Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	st composé d'ingrédients crus de	Nouveautés		CITCR-NATANAL	



Fromage à la coupe

saison



Produit issu de l'agriculture biologique





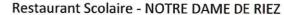
Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries



Plat végétarien











Semaine du 24/11 au 30/11

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette AB

Taboulé

Boulgour aux dès de volaille

Crêpe au fromage

JEUDI

Riz à l'italienne (riz jambon poivron basilic)



PLAT CHAUD

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic



Haut de cuisse de volaille NOUVELLE **AGRICULTURE**



Sauté de porc **HVE** Dijonnaise



Hachis parmentier



Beignets au calamar & citron

ET GARNITURES

(plat complet)

Carottes persillées



Haricots beurre

(plat complet)

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Madeleine



Emmental



Chèvre



Petit suisse sucré

Carré



DESSERT

Yaourt sucré



Eclair vanille

Crème chocolat

Fruit frais



Flan caramel



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



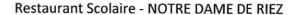
Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir: NDDR85







Semaine du 01/12 au 07/12

PESTABRATION AUTHENTIQUE & ASSONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la parisienne (jambon petit pois champignon tomate)	Pommes de terre oeuf sauce tartare	Salade de pâtes volaille pesto	Carottes et surimi vinaigrette	Potage au potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Colin meunière MSC	Boulettes d'agneau au thym	Saucisse de Toulouse HVE	Filet de poisson MSC en sauce
	Epinards béchamel AB	Gratin de choux fleurs	Julienne de légumes	Pommes boulangères AB	Riz AB
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie 📥 🛱	Galette bretonne	Fondu président	Chanteneige
DESSERT	Fruit frais AB	Mousse chocolat	Yaourt façon velouté aux fruits	Gâteau au yaourt	Compote de pommes
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients crus de	Nouveautés		CITCS-NATANAL	



saison



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique





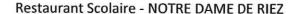
Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : NDDR85







Semaine du 08/12 au 14/12

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lentilles charcutière (lentilles saucisse tomate échalote)



Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)



Menu de Noël: Rillettes de poisson



Macédoine

Taboulé



PLAT CHAUD ET GARNITURES Boulettes de boeuf sauce napolitaine



Tarte au fromage

Salade verte



Rôti de porc HVE sauce champignon



Carbonara de volaille





Colin pané MSC



Haricots verts



Potatoes pops



AB

Carottes persillées



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré



ΑB Coulommiers



Vache picon

Tomme grise



DESSERT

Pêche au sirop





Bûche



Barre bretonne

Fruit frais



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



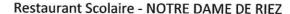
Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : NDDR85







Semaine du 15/12 au 21/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				CONTRACTOR OF STANCES AND ADDRESS OF STANCES	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au pesto AB	Pommes de terre façon piemontaise	Médaillon de surimi & mayonnaise	Menu de Noël : Mousseron de canard & cornichon	Betteraves Vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack HVE	Nugget's de blé	Normandin de veau à la moutarde	Sauté de chapon sauce forestière	Curry de poisson MSC
	Petits pois AB	Gratin de brocolis AB	Purée de potimarron	Pommes noisettes	Riz AB
PRODUIT LAITIER	Petit beurre AB	Tomme blanche	Carré 🔤 🗚	Clémentine & Père Noël	Saint paulin
DESSERT	Yaourt aromatisé	Compote de pommes banane	Liégeois vanille	Dessert de Noël	Fruit frais AB



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : NDDR85