



# Semaine du 27/10 au 02/11

Reseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
	est composé d'ingrédients crus de saison nde en muscles entiers et bruts sont 100%	Plat végétarien	CLIC&MIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE

Fournisseurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







# Semaine du 03/11 au 09/11

# LUNDI

## **MARDI**

#### **JEUDI**

### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

**Betteraves** vinaigrette Macédoine de légumes

Mousse de foie

Riz au thon tomaté

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Nuggets de blé sauce tomate



Lieu sauce dieppoise

Boulettes de veau aux champignons

Jambon braisé

**Tortis** 

Semoule / Ratatouille

Purée de potiron

Haricots verts à l'ail

**DESSERT** 

Yaourt au chocolat

Fruit frais



Compote de fruits

Moelleux aux pommes



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







# Semaine du 10/11 au 16/11

CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	Réseau
	METACH

# LUNDI

# **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)

11 novembre

Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Haut de cuisse de poulet au curry

Petits pois & carottes

Rôti de porc au colombo

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz

**DESSERT** 

Fruit frais



Beignet au chocolat

Cocktail de fruits



#### Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







# Semaine du 17/11 au 23/11

ĺViO	
E & RESPONSABLE	Réseau
	WETAGA!

# LUNDI

# **MARDI**

## **JEUDI**

## **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Pizza au fromage

Pâtes au thon

Rosette et cornichons

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Reblochonnade



Sauté de volaille Thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Carottes

Boulgour aux petits légumes

**DESSERT** 

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Riz au lait

Fruit frais



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Fournisseurs locaux



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







# Semaine du 24/11 au 30/11

# LUNDI

# **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs

Betteraves à la vinaigrette

Potage de légumes

Salade coleslaw



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Merlu pané sauce citron

Riz

Boulettes de soja, tomates et basilic

Petits pois

Mijoté de porc aux légumes

Frites

**DESSERT** 

Compote de fruits

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Fruit frais





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



Fournisseurs locaux



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.