

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				5emanie da 10, 11 da 10, 11			
/	No. Sept.	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Taboulé	11 novembre	Riz niçois	Céléri rémoulade **	Salade de pâtes au jambon	
M E N U	HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore 🕌		Endives (bio), noix et pommes	Cake au chorizo	Macédoine de légumes ДВ	
		Salad'bar 🔆		Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🔆	
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti		Pizza margherita	Omelette au fromage	Poisson du jour	
		Andouillette & sa crème de moutarde		Paupiette de veau au jus	Sauté de porc (bio) au miel	Chili con carné	
D U		Julienne de légumes / Blé		Salade verte / Cocos blancs (bio)	Gratin de chou-fleur / Farfalles (bio)	Riz (bio) / Salsifis persillés	
M		Fruit frais AB		Compote et sablé breton	Brownie	Cocktail de fruits	
D	DESSERT	Beignet au chocolat		Panna cotta au caramel	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 🕌	
ı		Œufs au lait		Fruit frais 🕌	Fruit frais AB*	Crème brûlée	
2		Taboulé	11 novembre	Riz niçois	Céléri rémoulade	Salade de pâtes au jambon	
		Poulet rôti		Pizza margherita	Omelette au fromage	Poisson du jour	
	Équilibre TON Menur	Julienne de légumes / Blé		Salade verte / Cocos blancs (bio)	Gratin de chou-fleur / Farfalles (bio)	Riz (bio) / Salsifis persillés	
		Fruit frais		Compote et sablé breton	Brownie	Cocktail de fruits	
Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français Produit Bio							



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







Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-

Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 93XOIS

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

	Riseau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N	HORS D'ŒUVRE			Salade César **	Andouille et cornichons	
				Cœurs de palmiers	Chou blanc aux raisiins	
				Salad'bar <u></u>	Salad'bar 🕌	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES			Hachis parmentier	Galette complète	
U				Pavé de poisson	Galette au fromage	
D U				Brocolis	Salade verte 🕌	
S O I R				Purée de pommes de terre	Frites	
	PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT			Fruit frais / Ile flottante 🕌	Fruit frais / Crêpe au caramel au beurre salé	
				Dessert'bar	Dessert'bar	
Produit de saison		Produits locaux		0		



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





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



Produit Bio





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