

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Carottes râpées aux épices	Chou chinois à l'emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Marée du jour Farfalles	Hachis parmentier Salade verte	Couscous Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Far Breton	Fruit frais

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !



Producteurs locaux:
- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.






Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

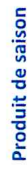
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Potage à la tomate	Macédoine	Endives, salade au Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Pennes à la carbonara	Chipolatas Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais 	Beignet / Donut	Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !




Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beauvendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)






Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Velouté de légumes	Pizzetta	Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet Tandoori	Paupiette de veau	Mijoté de porc à la graine de moutarde	Poisson meunière
PRODUIT LAITIER	Semoule	Riz	Petits pois	Purée de butternut
DESSERT	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fruit frais	Gâteau aux pommes

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !



Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Ourrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Crème de carottes à la Vache qui Rit	Riz au thon tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Carottes Vichy	Lieu sauce dieppoise Tortis	Boeuf aux épices Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux noisettes

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !




Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf aux champignons	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Poisson pané	Chili con carne
PRODUIT LAITIER	Julienne de légumes	Pommes risolées	Gratin de chou-fleur	Riz
DESSERT	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Brownie	Cocktail de fruits

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !




Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien





Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7/d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard  Salade verte 	Emincé de poulet thai Haricots beurre	Sauce grillée Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote	Flan nappé au caramel	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !



Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.





CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande	Merlu pané au citron		Keftas de boeuf
	Poêlée du chef	Riz		Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé		Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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 !



Producteurs locaux:

- Cheno de Billé (porc) + Bernard Jean floch
- Outrequin (pain)
- Frites de la Baie (Frites fraîches, oignons, carottes)
- Gaec Beaugendre Parcé (lait, crème)
- Lait Gaillardise St Brice en Cogles (yaourt)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7/d

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