Convivio					Semaine du 01/11 au 07/11		
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
PRODUIT LAITIER							
DESSERT							



Produit de saison

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 issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 08/11 au 14/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée (crudités)	Salade de pâtes			Carottes râpées mimosa
	Brocolis crème de curry	Pâté de campagne			Endives vinaigrette 🔆
	Chorizo	Chou rouge vinaigrette			Avocat au thon
	Friand au fromage	Radis noir et pommes râpés			Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille au paprika	Rougail de saucisse			Fish and chips
	Filet de Hoki vapeur	Dos de colin à l'aneth			Filet de lieu à la dieppoise
	Lentilles Carottes	Salsifis Riz			Haricots verts Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage			Laitage
	Laitage	Fromage			Laitage
DESSERT	Gaufre	Salade de fruits frais			Fruit frais 🔆
	Semoule au lait	Panna cotta			Liégeois
	Yaourt aux fruits	Fruits frais 🔆			Moelleux noisette maison
	Fruit frais 🔆	Grillé aux pommes			Cake fruit rouge maison



Produit de saison

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 issu de l'agriculture biologique



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

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

Consider the 45/44 and 46 Median

Semaine du 15/11 au 21/11

NISTABRATION AUTHERTIQUE A RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à l'orange	Wrap de crudités		Céleri rémoulade	Potage
	Endives vinaigrette 🔆	Salade de haricots verts		Pomelos	Salade de tomates mais
	Salade de riz niçoise	Mousse de foie		Salade du chef (crudités)	Quiche au fromage
	Andouille et cornichons	Concombre		Avocat surimi	Quiche au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché de veau	Couscous végétarien		Cordon bleu	Filet de loup au beurre blanc
	Filet de dorade	Poulet rôti paprika		Poisson du jour	Omelette
	Pommes rissolées	Semoule		Petit pois et carotte	Riz
	Chou romanesco	Légumes du tajine		Penne	Endives braisées
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage		Laitage	Fromage
	Fromage	Laitage		Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais	Entremets vanille		Rose des sables au chocolat maison	Salade de fruits frais
	Cocktail de fruits	Fruit frais 🔆		Fruit frais	Crème dessert caramel
	Crumble au pain d'épices maison	Tarte aux pommes maison		Fromage blanc coulis de fruits rouges	Fruit frais 🕌
	Flan nappé au caramel	Compote		Smoothie aux fruits	Eclair café



Produit de saison

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 issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

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

Collège Mercier Saint Paul de Median

Semaine du 22/11 au 28/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crudités **	Friand au fromage		Potage	Coleslaw
	Betteraves vinaigrette	Rillettes de porc		Frisée aux lardons	Rillettes de poisson et son toast
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi	Chou rouge aux pommes		Toast au chèvre	Salade de riz
	Salade alsacienne (pommes de terre et saucisses)	Asperges, œuf et tomates		Champignons à la crème	Salade de riz
	Paupiette de veau	Rosbeef		Emincé de dinde au cidre	Calamars à la romaine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aile de raie aux câpres	Poisson du jour		Feuilleté de poisson	Dos de lieu au beurre blanc
	Coquillettes Gratin de chou-fleur	Epinards au jus Riz		Blé Haricots beurre	Carottes vichy Pommes Darphin
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage	Laitage Fromage		Fromage Laitage	Laitage Laitage
DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruit frais *		Blanc manger coco maisosn	Ananas caramélisé
	Fruit frais 🕌	Mousse aux fruits rouges		Entremets praliné	Flan patissier maison
	Tarte Bourdaloue	Yaourt aromatisé		Tarte aux fruits maison	Yaourt aux fruits
	Crème dessert	Compote pomme poire		Fruit frais	Fruit frais 🔆



Produit de saison

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 issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Semaine du 29/11 au 05/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux pommes et aux noix	Radis rose **		Carottes râpées	Potage
	Champignons à la Grecque	Taboulé à l'oriental		Toast mousse de thon	Chou blanc aux raisins frais
	Salade de mâche et betteraves	Céleri aux pommes et curry		Pommes de terre vinaigrette	Asperge vinaigrette
	Macédoine de légumes	Œuf mayonnaise		Salade du chef	Asperge vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette forestière	Cassoulet (Saucisse et saucisson à l'ail)		Emincé de volaille sauce champêtre	Poisson du jour
	Côte de porc	Dos de cabillaud		Filet de colin	Tajine de poisson
	Julienne de légumes Macaronis	Haricots blancs Poêlée d'Antan		Riz Brocolis	Petit pois, carottes Semoule
	Fromage	Laitage		Laitage	Fromage
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Compote	Fruit frais		Far breton maison	Liégeois chocolat
	Fromage blanc aux marrons	Brownie maison		Crème brûlée	Tarte Normande maison
	Riz au lait	Entremets à la vanille		Salade de fruits frais et amandes grillées*	Poire pochée au sirop de vanille
	Fruit frais 🕌	Pomme au four à la canelle		Fruit de saison	Fruit frais **



Produit de saison

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 issu de l'agriculture biologique



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

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