

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de râpés, vinaigrette aux herbes 	Houmous de betteraves et pois chiches	Velouté de courges	Céleri aux pommes 	Saucisson et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauce bolognaise Végétarienne  Pennes Brocolis	Nuggets de poulet sauce ketchup Grenailles rôties aux herbes et à l'ail Julienne de légumes	Steak haché de bœuf Boulgour  Chou-fleur en persillade	Rôti de porc (HVE) - La Touche Lentilles cuisinées Duo de carottes	Dos de colin Purée de potiron Riz 
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais (HVE) 	Rocher à la noix de coco	Moelleux aux pépites de chocolat	Fruit frais (HVE) 

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 **Fournisseurs locaux**

 **Plat végétarien**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)




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

Code à saisir : HBHWVE

**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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au chorizo et Mimolette	Macédoine	Rillettes et cornichons	Crème Dubarry (chou-fleur)	Oeuf sauce Cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Araignée de porc sauce crémeuse au cidre Haricots panachés Tortis 	Hachis parmentier Salade verte (HVE) 	Sauté de dinde sauce Forestière Blé  Poêlée de légumes	Poisson Meunière Farfalles  Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes du tajine Semoule 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc et Oréo	Poire au chocolat	Crêpe à la confiture	Fruit frais (HVE) 

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**
 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fournisseurs locaux**
 **Plat végétarien**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)




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

Code à saisir : HBHWVE

**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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves rouges en vinaigrette	Emincé bicolore 	Repas de Noël	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tandoori de volaille (LNA)	Rougail de saucisse (HVE) - (La Touche)	Dos de colin sauce au citron		Dahl de lentilles corail (bio), curry et lait de coco 
	Pommes de terre vapeur	Riz 	Semoule 		Pennes
	Brocolis (HVE) au beurre	Légumes du rougail	Poêlée de légumes de saison		Légumes du dahl
DESSERT	Fruit frais (HVE) 	Yaourt velouté	Barre bretonne et crème Anglaise		Fruit frais (HVE) 

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 **Fournisseurs locaux**

 **Plat végétarien**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)



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

Code à saisir : HBHWVE

**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.