



# Semaine du 27/10 au 02/11

Réseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
Plat végétarien	Bœuf, Porc, Volaille	et Dinde en muscles entiers et bruts sont		



**Fournisseurs locaux** 



100% Français



Produit de saison

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







## Semaine du 03/11 au 09/11

# éseau

## LUNDI

## **MARDI**

#### **JEUDI**

## **VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE** 

Betteraves vinaigrette

Crème de carottes à la Vache Qui Rit

Mousse de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate



Jambon braisé

aux champignons

Boulettes de boeuf

Lieu sauce dieppoise

**Tortis** 

Semoule / Poêlée du chef

Purée

Haricots verts à l'ail

**PRODUIT LAITIER** 



Fromage

**DESSERT** 

Chocolat liégeois

Fruit frais



Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Roulé à la confiture



Plat végétarien



**Fournisseurs locaux** 



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



Produit de saison

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







# Semaine du 10/11 au 16/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Réseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre		Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti		Rôti de porc au colombo	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	Julienne de légumes		Gratin de chou-fleur	Riz
PRODUIT LAITIER			Fromage	
DESSERT	Fruit frais **		Brownie	Cocktail de fruits
Plat végétarien	Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français		CITC&MTAMI	



**Fournisseurs locaux** 





Produit de saison

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







## Semaine du 17/11 au 23/11

éseau	

# LUNDI

#### **MARDI**

#### **JEUDI**

### **VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE** 

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Reblochonnade



Sauté de volaille Thaï

Saucisse grillée

crustacés

Lieu sauce aux

Salade verte

Haricots beurre

Carottes

Boulgour aux petits légumes

**PRODUIT LAITIER** 



Fromage

**DESSERT** 

Fruit frais



Fromage blanc

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais



Plat végétarien



**Fournisseurs locaux** 



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



Produit de saison

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







# Semaine du 24/11 au 30/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Réseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Betteraves à la vinaigrette		Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande	Mijoté de porc au miel	Boulettes de soja, tomates et basilic	Merlu pané & crème de citron
	Poêlée du chef	Pommes rissolées	Petits pois	Semoule
PRODUIT LAITIER			Fromage	
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais *



Plat végétarien



**Fournisseurs locaux** 



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



Produit de saison

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

