



Semaine du 25/11 au 01/12

ESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
STOCKHOOL ASTRONOOL ASTRONOOL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Salade suisse BIO	Rillettes HVE cornichons	Emincé bicolore BIO	Mortadelle cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc HVE sauce du jour Poêlée de butternuts et panais	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poulet rôti à l'estragon Jardinière de légumes BIO	Hachis parmentier (Plat complet) PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar nature Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER				Camembert Vaubernier DEJA LIVRE SUR PLACE	
DESSERT	Dessert lacté	Fromage frais aux	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Moelleux poires

vanille

fruits BIO





et miel



Produit de saison

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



Repas à thème





Repas Végétarien



Fournisseur local: Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne



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

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.







Semaine du 02/12 au 08/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Betteraves maïs BIO vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto	Saucisson ail cornichons	Velouté de patate douce	Œuf dur mayonnaise	
PLAT CHAUD	Colin meunière MSC	Paupiette de veau aux raisins	Escalope de volaille au jus	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Chili con carne	
ET GARNITURES	Purée de potiron	Mijotée de légumes crémeuse	Coquillettes BIO	Frites au four	Riz créole BIO	
PRODUIT LAITIER					Fromage fondu	
DESSERT	Fruit frais BIO AB	Dessert lacté chocolat	Cocktail de fruits	Cake à la banane	Compote de pommes HVE	
Produit de saison		Repas à thème		0		



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





Fabrication maison



Repas Végétarien



Fournisseur local:

Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne











Semaine du 09/12 au 15/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & 4.57/US-SAULE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	Betteraves mimolette vinaigrette	Rillettes de saumon	Potage de légumes et pommes de terre BIO	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Gratin savoyard végétarien	Sauté de volaille sauce miel marrons	Carbonara HVE	Dos de colin MSC sauce Hollandaise
	Haricots verts BIO	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Pommes noisettes	Coquillettes BIO	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Madeleine				Saint paulin
				Farance bloom	

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais BIO



Bûche de Noël



Fromage blanc sucré

Eclair vanille



Produit de saison

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



Repas à thème



Fabrication maison



Repas Végétarien



Fournisseur local : Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSMARSURMA





Semaine du 16/12 au 22/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					
RESTAURATION AUTHENTIQUE & ASSPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature	Crêpe au fromage	Potage de légumes et pommes de terre	Mousseron de canard et cornichons	Pâté de campagne HVE cornichon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack de porc HVE nature Haricots blancs à la tomate	Poulet rôti à l'estragon Petits pois Carottes BIO	Tajine de boulettes d'agneau Semoule BIO	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices Pommes noisettes	Dos de colin MSC sauce champignon Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Chanteneige				
DESSERT	Liégeois vanille	Fromage frais aux fruits BIO	Abricots au sirop	Croustillant chocolat	Fruit frais BIO







Produit de saison

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



Repas à thème



Fabrication maison



Repas Végétarien



Fournisseur local: Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne



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

Code à saisir : RSMARSURMA





Semaine du 23/12 au 29/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO AB P	Pommes de terre façon piemontaise		Potage de légumes et pommes de terre BIO	Carottes râpées BIO
PLAT CHAUD	Paupiette de veau forestière	Sauté de volaille BIO sauce du jour		Boulettes de boeuf sauce tomate	Colin meunière MSC
ET GARNITURES	Macaronis BIO AB	Jeunes carottes aux épices		Frites au four	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage fondu		Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit frais 🕌	Mousse chocolat au lait		Compote de pommes HVE	Beignet chocolat noisette
Produit de saison		Repas à thème		CITCLIATION	



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





Fabrication maison



Repas Végétarien



Fournisseur local:

Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne





Code à saisir : RSMARSURMA



Fabrication maison

Fournisseur local:

Fromagerie Vaubernier - Martigné sur Mayenne



Semaine du 30/12 au 05/01

LE CHEF

ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT**

UN BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSMARSURMA

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pâtes aux légumes nature		Velouté de potiron	Pizza au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille aux champignons Haricots beurre provençale	Cordon bleu de volaille Petits pois Carottes BIO		Merguez sauce barbecue Semoule BIO	Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne Jardinière de légumes avec pommes de terre	
PRODUIT LAITIER		Tomme noire				
DESSERT	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille		Petits suisses aux fruits x 2	Donut's	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	t composé d'ingrédients crus de saison	Repas à thème		(IT(&MTAM!		

Repas Végétarien