



Plat végétarien



Semaine du 18/11 au 24/11

BON APPÉTIT!

Code à saisir : V8EVT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts et maïs vinaigrette	Salade de riz Bombay	Coleslaw au curry	Potage de légumes et pommes de terre
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Brandade de poisson	Curry de pois chiches coco	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Rôti de veau au jus	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Déclinaison sans viande			Crêpe au fromage	Saucisse knack végétales	
GARNITURE	Garniture plat complet	Semoule BIO aux épices	Poêlée paysanne	Pommes rissolées	Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature BIO et dosette de sucre	Mimolette	Carré président	Tomme blanche
DESSERT	Fruit frais BIO *	Galette St Michel	Fruit frais BIO	Brownie	Crème dessert vanille
	Pain au lait	Croissants boulangerie LOCALE	Pain et pâte à tartiner	Moelleux abricot	Pain
LES GOÛTERS	Barre de chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Lait fraise briquette	Pur jus de raisin	Fraidou
	Compote pomme vanille		Compote de pommes banane		Fruit
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison		Produit issu de l'agriculture biologique		(LIC&MIAM!	
Produits locaux HVE		Les viandes entières de porc, bœuf servies dans votre restaurant sont 100% françaises. VBF OU VPF		CETCAINITHINI:	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
Plat contenant du porc		Fabrication Maison		Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>	VOUS SOUHAITENT UN
					BON APPÉTIT!