

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 Novembre	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet Julienne de légumes		Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc		Emmental	Rondelé à l'ail
DESSERT	Fruit frais 		Tarte au chocolat aux éclats de caramel	Salade de fruits

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



Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat
Poisson: Cap Marée
Miel (occasionnel): Montbert
Galettes & crêpes: Catel Roc
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Plat végétarien

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.



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

Code à saisir : sdjramw