Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
Équilibre TON menu				

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la crème d'ail Piémontaise	Terrine de campagne Œuf mayonnaise Chou rouge aux raisins	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Cervelas vinaigrette Bruschetta	Lentilles, fromage de brebis & oignons rouges Carottes râpées Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Dahl de lentilles Tortis / Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Encornets à la catalane Semoule / Ratatouille	Saucisse grillée Curry de volaille Purée / Poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé sauce au poivre Cassolette de la mer Riz / Haricots verts à l'ail
DESSERT	Chocolat liégeois Crème fermière aux Oréos Fruit frais	Fruit frais Compote de pommes Yaourt	Tarte amandine Entremets au praliné & Daims Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Smoothie
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Nuggets de blé sauce tomate Tortis / Brocolis au beurre Chocolat liégeois	Terrine de campagne Lieu sauce dieppoise Semoule / Ratatouille Yaourt	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Saucisse grillée Purée / Poêlée forestière (champignons) Tarte amandine	Lentilles, fromage de brebis & oignons rouges Jambon braisé sauce au poivre Riz / Haricots verts à l'ail Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Perles aux agrumes et crevettes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Emincé bicolore	Coleslaw Pâté de campagne Salade à la mexicaine	Potage de légumes Mousse de betteraves aux herbes Rillettes de maquereaux	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Salade de pâtes au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Andouillette & sa crème de moutarde Blé aux petits légumes / Julienne de légumes	Poisson meunière Pennes sauce carbonara Pennes / Epinards à la crème / Salade verte	Colombo de porc Merguez Semoule / Gratin de chou-fleur	Curry de légumes aux pois chiches Boulettes panées façon thaï Riz / Fondue de poireaux
DESSERT	Fruit frais Panna cotta à la mangue Fromage blanc aux framboises	Yaourt velouté Pomme cuite au caramel Fruit frais	Beignet au chocolat Tiramisu breton Fruit frais	Compote de fruits Fruit frais Crème brûlée
Équilibre TON menu	Perles aux agrumes et crevettes Poulet rôti Blé aux petits légumes / Julienne de légumes Fruit frais	Coleslaw Poisson meunière Pennes / Epinards à la crème / Salade verte Fruit frais	Potage de légumes Colombo de porc Semoule / Gratin de chou-fleur Beignet au chocolat	Œuf dur mayonnaise Curry de légumes aux pois chiches Riz / Fondue de poireaux Compote de fruits

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Mousse de thon à la ciboulette Salami	Crêpe au fromage Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Chou-fleur sauce cocktail	Velouté de potimarron Salade de pâtes au pesto Endives aux noix & fromage	Saucisson à l'ail Pamplemousse Lentilles et emmental en vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade Tortellinis au fromage Salade verte Pommes de terre grenailles	Sauté de volaille Thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Effiloché de porc sauce barbecue Brochette de dinde à l'orientale Lentilles cuisinées / Carottes	Lieu sauce aux crustacés Haut de cuisse de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Brocolis en pesillade
DESSERT	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait Yaourt velouté	Moelleux aux pépites Brioche perdue au chocolat Fruit frais	Fruit frais Smoothie de banane & kiwi Compote de pommes
Équilibre TON menu	Carottes râpées au citron Reblochonnade Salade verte Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Sauté de volaille Thaï Riz / Haricots beurre Yaourt velouté	Velouté de potimarron Effiloché de porc sauce barbecue Lentilles cuisinées / Carottes Moelleux aux pépites	Saucisson à l'ail Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis en pesillade Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Riz au maïs et petits pois Pâté forestier	Tortis aux légumes sauce pesto & ricotta Salade de lardons, pommes et Comté La coleslaw	Potage de légumes Céleri rémoulade Taboulé libanais	Œuf mayonnaise Salade strasbourgeoise Champignons à la grecque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière au citron Omelette au fromage Riz / Navets en persillade	Sauté de dinde à la dijonnaise Paupiette de veau Pommes de terre / Embeurrée de chou	Mijoté de porc à la provençale Jambon grillé sauce forestière Frites / Poêlée forestière	Bolognaise végétarienne Tortellinis à la ricotta & épinards Salade verte Coquillettes
DESSERT	Yaourt Fromage blanc aux fruits Fruit frais	Fruit frais Crème fermière aux éclats de cookies Chocolat liégeois	Chou à la crème Tarte normande Fruit frais	Fruit frais Compote de pommes et banane Poire Belle Hélène
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Poisson meunière au citron Riz / Navets en persillade Yaourt	Tortis aux légumes sauce pesto & ricotta Sauté de dinde à la dijonnaise Pommes de terre / Embeurrée de chou Chocolat liégeois	Potage de légumes Mijoté de porc à la provençale Frites / Poêlée forestière Chou à la crème	Œuf mayonnaise Bolognaise végétarienne Salade verte Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au curry Endives au fromage, vinaigrette au miel Salade de pommes de terre au thon	Riz au surimi et ciboulette Rillettes de thon Champignons à la grecque	Velouté de butternut Guacamole & tortillas Piémontaise	Maquereau à la moutarde Mini pennes, maïs & pesto Emincé de chou chinois
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Filet de lieu sauce au beurre blanc Purée / Salade verte Brocolis gratinés	Haut de cuisse de poulet sauce Tex Mex Beignets de calamars Semoule / Jardinière de légumes	Saucisse grillée Steak haché sauce au poivre Tortis / Julienne de légumes	Dahl de lentilles corail Nems de légumes Riz /Fondue de poireaux
DESSERT	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais	Fruit frais Mousse au chocolat Panna cotta et Oréo	Brownie aux noix de pécan Brioche façon pain perdu Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Banane au chocolat
Équilibre TON menu	Râpé de légumes au curry Brandade de poisson Purée / Salade verte Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Haut de cuisse de poulet sauce Tex Mex Semoule / Jardinière de légumes Panna cotta et Oréo	Velouté de butternut Saucisse grillée Tortis / Julienne de légumes Brownie aux noix de pécan	Maquereau à la moutarde Dahl de lentilles corail Riz /Fondue de poireaux Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.