





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes aux pommes 		Crudités vinaigrette 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja sauce tomate  Spaghettis	Sauté de porc sauce barbecue Riz	Cuisse de poulet façon tajine Semoule	Poisson Haricots verts persillés
DESSERT	Liégeois	Fruit frais 	Crème vanille	Compote pomme poire

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

 **Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Producteurs locaux**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ALLYMI

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!**

MENU

Restaurant scolaire - Digosville

Semaine du 13/11 au 19/11



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté en croûte

MARDI

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Filet de hoki rôti

Haricots beurre à l'ail

Poulet rôti

Ratatouille

JEUDI

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais

VENDREDI

Endives aux noix et
bleu

Omelette aux fines
herbes



Pâtes

Compote pomme-
banane



Produit de saison

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



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Plat végétarien



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

CLIC&MIAMI!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ALLYMI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!

MENU

Restaurant scolaire - Digosville

Semaine du 20/11 au 26/11



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage potiron		Cervelas vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pommes persillées	Sauté de porc sauce aigre douce Semoule	Emincé de bœuf au paprika Purée de patate douce	Dos de colin au citron Riz épicé
DESSERT	Pêche chantilly (Melba)	Compote de pomme	Gâteau au yaourt	Fruit frais



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



Plat végétarien
Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

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

Code à saisir : A1LYMI




LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

MENU

Restaurant scolaire - Digosville

Semaine du 27/11 au 03/12



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 		Œuf mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Curry de volaille Pâtes	Filet de lieu noir à la crème Pommes de terre vapeur	Tajine végétarienne  Légumes à tajine	Sauté de porc aux champignons Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Entremets chocolat	Compote

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

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Producteurs locaux**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Plat végétarien



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : A1LYMI

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!**