Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 01/11 au 07/11

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

La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

Produit issu de l'agriculture biologique
***Pain bio**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

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.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 08/11 au 14/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade aux fruits secs Velouté crémeux aux poireaux	Mousse de foie Œuf mayonnaise Sardines au citron	11 novembre	Salade de céleri et poulet au curry Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, jambon de pays et fruits secs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc aux abricots Tortis / Brocolis et amandes grillées	Filet de poisson sauce dieppoise Boulettes de bœuf aux olives vertes Semoule / Ratatouille		Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Purée / Fricassée de champignons aux légumes
DESSERT	Chocolat liégeois Crème fermière et sa compotée de pommes au caramel Crème dessert à la vanille Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits		Yaourt bulgare aux fruits mixés Entremets au praliné et éclats de Spéculoos Milk shake façon pina collada Fruit frais

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis et amandes grillées Chocolat liégeois	Mousse de foie Filet de poisson sauce dieppoise Semoule / Ratatouille Cocktail de fruits	11 novembre	Salade de céleri et poulet au curry Jambon braisé à l'ananas Purée / Fricassée de champignons aux légumes Yaourt bulgare aux fruits mixés

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

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

Produit issu de l'agriculture biologique
***Pain bio**

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MCO9800

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.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 15/11 au 21/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au poulet Cake au chorizo, oignons et mozzarella Terrine de poisson	Carottes (bio) râpées à l'orange et graines de courges torréfiées Pamplemousse Endives aux noix et pommes	Râpé de chou blanc aux raisins et vinaigrette à la pomme Carpaccio de betteraves et crème fouettée aux herbes Velouté de potimarron à la noisette	Œuf dur sauce cocktail Pâté de campagne et pickles d'oignons Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Andouillette et sa crème de moutarde Boulgour / Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Cuisse de poulet rôtie aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé au miel et cumin	Saucisse grillée Omelette au fromage Coquillettes (bio) / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Dos de lieu et crème au lard fumé Riz / Salsifis à la tomate
DESSERT	Fruit frais Cocktail de fruits Compote de fruits	Fromage blanc aux fruits Panna cotta et coulis de fruits de la passion Semoule au lait Fruit frais	Tartelette au chocolat et éclats de caramel Tiramisu au café Charlotte aux fruits rouges Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Compote de fruits

La proposition de menu équilibré !

Salade de perles au poulet	Carottes (bio) râpées à l'orange et graines de courges torréfiées	Râpé de chou blanc aux raisins et vinaigrette à la pomme	Œuf dur sauce cocktail
Merlu pané au citron	Mijoté de bœuf à la tomate	Saucisse grillée	Chili con carne
Boulgour / Julienne de légumes	Frites / Fenouil braisé au miel et cumin	Coquillettes (bio) / Gratin de chou-fleur	Riz / Salsifis à la tomate
Fruit frais	Semoule au lait	Tartelette au chocolat et éclats de caramel	Cocktail de fruits

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

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

Produit issu de l'agriculture biologique
***Pain bio**

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MCO9800

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.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 22/11 au 28/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves et fromage de brebis Poireaux vinaigrette Carottes et potimarron râpés sauce crémeuse aux herbes	Crêpe au fromage Wrap de légumes au fromage frais Cake au jambon et olives	Salade césar Chou façon piémontaise Pomelo	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Rillettes de thon aux herbes et gressin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym Salade verte Crumble de potiron au parmesan	Bœuf façon thaï Calamars à la sauce piquante Légumes du wok Riz	Rôti de porc aux pruneaux Blanquette de veau Lentilles cuisinées Haricots beurre persillés	Lieu aux moules et curry Paupiette de dinde à la crème Boulgour (bio) aux petits légumes Brocolis aux amandes grillées
DESSERT	Crème onctueuse à la vanille Milk shake exotique Stracciatella au chocolat noir et blanc Fruit frais	Compote de fruits Fruit frais Cocktail de fruits	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Entremets au praliné Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits
	Salade de betteraves et fromage de brebis Gratin savoyard Salade verte Crème onctueuse à la vanille	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok Cocktail de fruits	Salade césar Rôti de porc aux pruneaux Lentilles cuisinées Riz au lait et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu aux moules et curry Boulgour (bio) aux petits légumes Fruit frais

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

Produit issu de l'agriculture biologique
***Pain bio**

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MCO9800

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.

Collège Saint Michel - Carnac

Semaine du 29/11 au 05/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs Riz au jambon et maïs Taboulé au surimi	Salade coleslaw Salade frisée, lardons, pommes et noix Velouté de chou-fleur au curry	Rémoulade de céleri au cumin Champignons à la bulgare Terrine aux trois légumes	Velouté Crécy aux lardons fumés et croûtons Betteraves persillées Chou rouge et patates douces rôties
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Omelette aux fines herbes Flageolets à l'échalote / Haricots verts sautés (bio)	Émincé de dinde aux champignons Dos de lieu rôti au chorizo Frites / Légumes sauce basquaise	Steak haché sauce salsa Tajine d'agneau aux abricots Coquillettes (bio) / Poêlée du chef	Poisson du jour sauce au beurre blanc et citron Jambon sauce madère Riz / Embeurrée de chou
DESSERT	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Crème à la noix de coco Mousse au caramel au beurre salé Fruit frais	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Cake aux écorces d'orange et citron confit Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits
La proposition de menu équilibré !	Pennes au poulet et maïs Porc au caramel Flageolets à l'échalote / Haricots verts sautés (bio) Fruit frais	Salade coleslaw Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Mousse au caramel au beurre salé	Rémoulade de céleri au cumin Steak haché sauce salsa Coquillettes (bio) / Poêlée du chef Chou à la crème	Velouté Crécy aux lardons fumés et croûtons Poisson du jour sauce au beurre blanc et citron Riz / Embeurrée de chou Fruit frais

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

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

Produit issu de l'agriculture biologique
***Pain bio**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

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.