LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE DÎNER					

Équilibre TON menu

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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

LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc à l'estragon Tortis Brocolis au beurre	Jambon braisé, sauce au poivre Cassolette de la mer Haricots verts à l'ail Trio de céréales	Curry de volaille Riz Navets glacés	Boulettes de veau sauce chasseur Ragoût de porc à l'ail et ses oignons frits Purée Poêlée forestière	Lieu sauce dieppoise Filet de poulet sauce au caramel Epinards à la béchamel Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Buffet de hors d'œuvre Cordon bleu Tortis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon braisé, sauce au poivre Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Curry de volaille Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de veau sauce chasseur Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce dieppoise Epinards à la béchamel Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	*Buffet de hors-d'œuvre* *Chili con carne* *Riz / Haricots rouges* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Wings de poulet sauce barbecue* *Méli-mélo de légumes* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Pizza au thon* *Salade panachée* ☀ *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Croissant au jambon et au fromage* *Salade verte* ☀ *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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

LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Férié	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Andouillette & sa crème de moutarde Poêlée de légumes Blé cuisiné	Bœuf mironton Pané de poisson au citron Frites Fenouil braisé		Colombo de porc Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Farfalles	Chili con carne Poisson du jour Riz Céleri crémeux façon risotto
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts		Buffet de desserts	Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Buffet de hors d'œuvre Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf mironton Frites Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Férié	Buffet de hors d'œuvre Colombo de porc Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Chili con carne Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	*Buffet de hors-d'œuvre* *Gamlette au fromage de chèvre et poireaux* *Salade verte* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Emincé de dinde à la crème* *Haricots verts* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*		*Buffet de hors-d'œuvre* *Hachis parmentier* *Salade verte* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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

LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀	Buffet de hors d'œuvre ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles cuisinées Crumble de potiron au parmesan	Sauté de volaille Thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Tortellinis à la Ricotta et aux épinard sauce tomate et basilic Mélange campagnard	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀ Gratin de pommes de terre gratinées	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet au jus Carottes Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Buffet de hors d'œuvre Saucisse grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Sauté de volaille Thaï Haricots beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tortellinis à la Ricotta et aux épinard sauce tomate et basilic Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce aux crustacés Carottes Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	*Buffet de hors-d'œuvre* *Bruschetta aux champignons* *Salade panachée* ☀ *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Rôti de porc à l'estragon* *Carottes au jus* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Cordon bleu* *Mousseline de panais* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Nouilles sautées au poulet et aux légumes* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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

LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la dijonaise Omelette aux fines herbes Chou romanesco Riz	Noix de joue de porc au miel Dos de lieu rôti sauce corail Semoule Poêlée d'Antan	Paupiette de veau au jus Flageolets Carottes persillées	Boulettes de bœuf Sauté d'agneau aux olives Purée de pommes de terre Fondue de poireaux	Merlu meunière au citron Merguez Petits pois Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Buffet de hors d'œuvre Emincé de volaille à la dijonaise Chou romanesco Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Noix de joue de porc au miel Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paupiette de veau au jus Flageolets Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Merlu meunière au citron Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	*Buffet de hors-d'œuvre* *Poitrine de porc grillée* *Lentilles cuisinées* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Lasagnes* *Salade verte* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Dame de saumon, crème de poireaux* *Epinards à la crème* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Fajitas au poulet et sauce aux épices mexicaine* *Salade verte* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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

LYCÉE CHARLES PÉGUY - CLISSON

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara Cuisse de canard à l'orange Pennes Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce Tex Mex Aile de raie aux câpres Julienne de légumes Boulgour	Bœuf mode Semoule Bâtonnière de haricots plats	Rougail de saucisse Calamars à l'armoricaine Riz Poêlée de légumes	Dos de colin, crème d'aneth Sauté de volaille Purée de potiron Pommes de terre grenaille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Buffet de hors d'œuvre Pennes à la carbonara Pennes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilon de poulet sauce Tex Mex Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf mode Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Rougail de saucisse Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de colin, crème d'aneth Purée de potiron Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	*Buffet de hors-d'œuvre* *Poisson meunière* *Purée de céleri* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Boulettes de bœuf* *Gratin de salsifis* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Tartiflette* *Salade panachée* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	*Buffet de hors-d'œuvre* *Omelette aux champignons* *Salade verte* *Fromage ou laitage* *Buffet de desserts*	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

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