


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, thon et tomates Riz à l'avocat Carottes râpées	Endives au fromage, jambon et Bleu Rillettes Riz à la volaille, petits pois et poivrons	Salade de perles océane Maquereau au vin blanc Potage	Saucissons panachés Pamplemousse Chou blanc aux lardons	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes au jambon Riz niçois
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Cuisse de poulet Frites Chou braisé	Jambon grillé Poisson du jour Petits pois Trio de céréales	Chili con carne Paupiette de dinde Riz Salsifis à la tomate	Rôti de porc à la dijonnaise Pâtes à la bolognaise Farfalles / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Entremets au caramel Gâteau bulgare	Fromage blanc aux framboises Tiramisu Pain perdu Fruit frais	Compote meringuée Poire au chocolat Paris-Brest Fruit frais	Fruit frais Banane au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Galette des rois Crème dessert Fruit frais
	Salade de pommes de terre, thon et tomates Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Endives au fromage, jambon et Bleu Mijoté de bœuf à la tomate Frites Yaourt et Fromage Fromage blanc aux framboises	Salade de perles océane Jambon grillé Petits pois Yaourt et Fromage Compote meringuée	Saucissons panachés Chili con carne Riz Yaourt et Fromage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Rôti de porc à la dijonnaise Farfalles / Gratin de chou-fleur Yaourt et Fromage Galette des rois
LE DÎNER	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Boulettes de bœuf Côte de porc Carottes Haricots blancs Laitage Fruit frais Riz au lait au caramel au beurre salé Salade de fruit frais	Salade de betteraves Œuf sauce gribiche Escalope viennoise Poisson du jour Tagliatelles Haricots verts Laitage Fruit frais Vénus à l'abricot Tarte aux myrtilles	Céleri rémoulade Salade strasbourgeoise Hachis parmentier Foie de veau Salade verte Purée Laitage Fruit frais Flan nappé Bavaroise	Taboulé Crêpe au fromage Pizza Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Chou chantilly Ile flottante	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

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

 **Producteurs locaux**
* Béziau volaille : dinde
* Covia : bœuf et porc
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
Produits laitiers : GAEC Le Terrier



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

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 : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri et vinaigrette au curry  Betteraves vinaigrette Toats au fromage de chèvre et chorizo	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou à la hongroise 	Salade verte, Edam et Gouda  Œuf mayonnaise Salade coleslaw 	Potage Flammekueche Carottes râpées 	Mousse de foie Lentilles corail au poulet Pamplemousse 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Poêlée méridionale Pommes de terre	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Wok de légumes Riz créole	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Semoule	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée / Haricots beurre	Filet de lieu sauce à l'oseille Paupiette de dinde à la crème Coquillettes / Choux de Bruxelles
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Compote meringuée Fruit frais  Entremets à la pistache Quatre-quarts et crème anglaise	Fruit frais  Muffin Semoule au caramel Salade d'agrumes	Flan pâtissier Milk shake maison Pain perdu Fruit frais 	Riz au lait Pâtissière à l'abricot Fruit frais  Brioche et confiture	Fruit frais  Panna cotta Cocktail de fruits Rose des sables
	Céleri et vinaigrette au curry Gratin savoyard Poêlée méridionale Yaourt et Fromage Compote meringuée	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Wok de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Mélange campagnard / Semoule Yaourt et Fromage Flan pâtissier	Potage Saucisse grillée Purée / Haricots beurre Yaourt et Fromage Riz au lait	Mousse de foie Filet de lieu sauce à l'oseille Coquillettes / Choux de Bruxelles Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salade niçoise Pâté de campagne Filet de julienne et sa fondue de poireaux Jambon grillé Petits pois et carottes Tortis Laitage Fruit frais  Crème renversée Cookies	Assiette océane Salade de blé aux lardons Emincé de dinde marinée Joue de porc à la dijonnaise Potatoes Poêlée du chef Laitage Fruit frais  Glace Ananas fleur	Riz sombrero Maquereau à la moutarde Raviolis gratinés Poisson du jour Salade verte  Laitage Fruit frais  Fromage blanc et son coulis Gâteau au yaourt	Chou-fleur vinaigrette Piémontaise Panini Salade verte  Laitage Fruit frais  Tarte crumble à la pomme Banane au chocolat	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

 **Producteurs locaux**
* Béziau volaille : dinde
* Covia : bœuf et porc
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

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



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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon Salade de tomates, pommes de terre, maïs et fromage Pâté forestier	Salade coleslaw Coquillettes au surimi Pamplemousse	Pain de thon Carottes aux raisins Jambon et macédoine sauce vinaigrette	Betteraves vinaigrette Taboulé Rillettes	Velouté de butternut Friand au fromage Endives, noix et pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail Flageolets	Emincé de dinde Poisson du jour sauce provençale Frites / Poêlée basquaise	Rosbeef au jus Pizza aux trois fromages Semoule Salade verte	Boulettes de bœuf Jambon sauce mère Torsades / Poêlée du chef	Boudin noir Cuisse de poulet Purée / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fromage blanc Tarte aux myrtilles Banane au chocolat Fruit frais	Fruit frais Entremets au caramel Crème créole Gâteau bulgare	Mousse au chocolat Strudle aux pommes Fruit frais	Salade de fruits frais Milk shake Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Compote de fruits
	Riz au thon Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Yaourt et Fromage Fromage blanc	Salade coleslaw Emincé de dinde Frites / Poêlée basquaise Yaourt et Fromage Fruit frais	Pain de thon Rosbeef au jus Semoule Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Torsades / Poêlée du chef Yaourt et Fromage Salade de fruits frais	Velouté de butternut Boudin noir Purée / Fondue de poireaux Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Céleri mimosa Museau vinaigrette Paupiette de dinde Poisson du jour Riz Petits pois Laitage Fruit frais Panna cotta aux fruits rouges Chou à la crème	Poireaux vinaigrette Salade au Bleu, tomates et noix Galette complète Galette aux légumes Salade verte Laitage Fruit frais Mousse au citron Roulé pâtissier au chocolat	Riz sombrero Œuf mayonnaise Poitrine de porc grillée Rôti de veau aux champignons Semoule Poêlée campagnarde Laitage Fruit frais Œufs à la neige au coulis de fruits Cake maison	Avocat et thon sauce cocktail Mortadelle Cassolette de poisson Raviolis Salade verte Laitage Fruit frais Pain perdu Framboisier	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Producteurs locaux
* Béziau volaille : dinde
* Covia : bœuf et porc
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

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




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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpés au citron ☀️ Pomelo ☀️ Saucissons panachés	Sardines Salade bistrot Gougère au fromage	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Betteraves vinaigrette	Soupe à l'oignon Taboulé Endives, cœurs de palmier et maïs ☀️	Crêpe au fromage Riz à la volaille, petits pois et poivrons Chou chinois, jambon et fromage: salade croquante ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de chou vert	Paupiette de dinde aux raisins Jambalaya Petits pois / Semoule	Blanquette de veau Poisson meunière Riz / Brocolis	Mijoté de porc au miel Pilon de poulet sauce tex mex Gratin dauphinois / Julienne de légumes	Poisson du jour Cordon bleu Carottes vichy / Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Crème au caramel Forêt noire Gâteau hawaïen	Fruit frais ☀️ Salade de fruits Gaufre au caramel Vénus à l'abricot	Entremets à la vanille Fromage blanc Brownie Fruit frais ☀️	Crêpe de la Chandeleur Tiramisu Compote crumble Fruit frais ☀️
	Carottes râpés au citron Pâtes à la bolognaise Yaourt et Fromage Crème dessert	Sardines Paupiette de dinde aux raisins Petits pois / Semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Pâté de campagne Blanquette de veau Riz / Brocolis Yaourt et Fromage Fruit frais	Soupe à l'oignon Mijoté de porc au miel Gratin dauphinois / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Entremets à la vanille	Crêpe au fromage Poisson du jour Carottes vichy / Pommes rissolées Yaourt et Fromage Crêpe de la Chandeleur
LE DÎNER	Chou rouge, lardons et noix ☀️ Salami Saucisse grillée Poisson du jour Haricots verts Haricots blancs Laitage Fruit frais ☀️ Clafoutis aux pêches Rocher à la noix de coco	Salade coleslaw ☀️ Soupe de tomates et vermicelles Tartiflette Poisson du jour Salade panachée ☀️ Pommes vapeur Laitage Fruit frais ☀️ Mousseline en verrine Poirier	Salade de blé aux lardons Tarte aux oignons Steak haché Foie de veau Poêlée maraîchère Coquillettes Laitage Fruit frais ☀️ Tarte aux pommes Soupe de fruits rouges	Salade niçoise Œuf tartare Panini Salade verte ☀️ Laitage Fruit frais ☀️ Mousse de fromage blanc et framboise Gâteau de semoule	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

 **Producteurs locaux**
* Béziau volaille : dinde
* Covia : bœuf et porc
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* GAEC Le Terrier : produits laitiers

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

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



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

Code à saisir : 1412SART