

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes Salade de maïs, thon, pousses de bambou et tomates Salade Strasbourgeoise	Salade verte, Edam et Gouda Oeuf sauce gribiche Feuilleté de jambon à la moutarde	Betteraves vinaigrette Salade de perles océane Maquereaux au vin blanc	Rillettes Taboulé Chou rouge aux raisins	Macédoine de légumes Riz niçois Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Andouille à la sauce moutarde Chou braisé	Cuisse de poulet au paprika Cassoulet Julienne de légumes / Haricots blancs	Quiche au thon Filet de lieu à la sauce aux crustacés Salade verte Trio de céréales / Poêlée de légumes	Blanquette de dinde Côte de porc sauce aux champignons Riz / Salsifis à la tomate	Filet de merlu pané au citron Omelette aux herbes Gratin de chou-fleur Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Soupe de fruits rouges Ile flottante / Yaourt aromatisé Pain perdu à la sauce au caramel	Beignet Ananas fleur Fromage blanc aux framboises Fruit frais	Compote meringuée Mousse au chocolat Paris-Brest Fruit frais	Fruit frais Pomme au four Crème au caramel maison Forêt noire	Brownie Entremets au chocolat Tiramisù Fruit frais
	Céleri aux pommes Pâtes à la bolognaise Chou braisé Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Cuisse de poulet au paprika Julienne de légumes / Haricots blancs Yaourt et Fromage Beignet	Betteraves vinaigrette Quiche au thon Salade verte Yaourt et Fromage Compote meringuée	Rillettes Blanquette de dinde Riz / Salsifis à la tomate Yaourt et Fromage Fruit frais	Macédoine de légumes Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur Yaourt et Fromage Brownie
LE DÎNER	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Jambon grillé Veau Marengo Semoule Carottes Vichy Laitage Fruit frais Gaufre Flan nappé au caramel	Salade de betteraves Riz aux crevettes, petits pois et poivrons Escalope viennoise Poisson du jour Tagliatelles Haricots verts Laitage Fruit frais Vénus aux abricot Tarte aux poires	Œuf mayonnaise Velouté de tomates Brandade de morue Salade verte Purée Laitage Fruit frais Flan pâtissier Salade de fruits frais	Pamplemousse Carottes râpées Pizza aux trois fromages Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Banane à la sauce au chocolat Chou à la Chantilly	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.

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	Lentilles corail à la dinde Duo de saucissons Salade verte, Edam et Gouda	Toast au chorizo et au fromage de chèvre Pêche au thon Chou à la hongroise	Rillettes et cornichons Champignons à la Grecque Salade Niçoise	Chou blanc à l'emmental Piémontaise Poireau à la vinaigrette	Carottes râpées Pamplemousse Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Côte de porc sauce charcutière Boudin blanc Pâtes / Poêlée méridionale	Bœuf façon Thai Emincé de volaille au barbecue Légumes asiatiques / Semoule	Blanquette de veau Saucisse grillée Haricots beurre / Purée Pomme cuite	Sauté de volaille Jambon grillé Riz / Mélange campagnard	Choucroute de la mer Calamar à la Romaine Pommes de terres vapeur / Chou
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Semoule au caramel Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise	Mousse au citron et à la noix de coco Milk-shake maison Muffin Fruit frais	Flan pâtissier Entremets à la vanille Framboisier Fruit frais	Crème renversée Pâtissière à l'abricot Fruit frais Tarte à la banane et au chocolat	Fruit frais Panna Cotta aux fruits rouges Rose des sables Salade de fruits
	Lentilles corail à la dinde Côte de porc sauce charcutière Pâtes / Poêlée méridionale Yaourt et Fromage Fruit frais	Toast au chorizo et au fromage de chèvre Bœuf façon Thai Légumes asiatiques / Semoule Yaourt et Fromage Mousse au citron et à la noix de coco	Rillettes et cornichons Blanquette de veau Haricots beurre / Purée Yaourt et Fromage Flan pâtissier	Chou blanc à l'emmental Sauté de volaille Riz / Mélange campagnard Yaourt et Fromage Crème renversée	Carottes râpées Choucroute de la mer Pommes de terres vapeur / Chou Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salade de museau et de pommes de terre Betteraves Filet de dinde à la sauce aux champignons Merguez Frites Haricots verts Laitage Fruit frais Fromage blanc aux fruits exotiques Cookies	Soupe à l'oignon Pain au thon Raviolis gratinés Poisson Salade verte Laitage Fruit frais Glace Soupe d'ananas	Céleri remoulade Maquereau à la moutarde Steak haché Poisson en papillote Blé Petit pois Laitage Fruit frais Compote de fruits Gâteau au yaourt	Salade Bistro Mousse d'avocat au surimi Panini au jambon Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Feuilleté aux pommes Mousse au chocolat blanc	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	Betteraves Friand à la viande Poireaux à la vinaigrette	Piémontaise Salade de tomates, maïs, croûtons et fromage de brebis Chou-fleur à la sauce cocktail	Pamplemousse Crêpe au fromage Rosette	2è temps d'animation : l'Indonésie	Salade de perles Océane Velouté de Butternut Macédoine de légumes au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Joue de porc au caramel Poulet rôti Poêlée Basquaise / Flageolets	Boulettes de bœuf Pavé de lieu rôti Haricots verts à l'ail Frites	Pâtes à la carbonara Navarin d'agneau Spaghettis / Carottes Vichy		Filet de merlu pané au citron Omelette au fromage Purée / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage		Yaourt et Fromage
DESSERT	Soupe de fruits rouges Fromage blanc Roulé pâtissier au chocolat Fruit frais	Fruit frais Œufs à la neige au coulis de fruits Crème créole Marbré au chocolat	Entremets au chocolat Clafoutis à la pêche Tartelette au citron Fruit frais		Fruit frais Mousse de fromage blanc et gelée de fruits rouges Poire Belle-Hélène Flan nappé au caramel
	Betteraves Joue de porc au caramel Poêlée Basquaise / Flageolets Yaourt et Fromage Soupe de fruits rouges	Piémontaise Boulettes de bœuf Haricots verts à l'ail Yaourt et Fromage Fruit frais	Pamplemousse Pâtes à la carbonara Spaghettis / Carottes Vichy Yaourt et Fromage Entremets au chocolat	Salade de perles Océane Filet de merlu pané au citron Purée / Fondue de poireaux Yaourt et Fromage Fruit frais	
LE DÎNER	Salade Coleslaw Museau vinaigrette Poulet au curry Sauté de veau Farfalles Ratatouille Laitage Fruit frais Meringue Pomme Grand-Mère	Taboulé Endives, pommes et noix Galette complète Salade verte Laitage Fruit frais Mousse au citron Crêpe au chocolat	Riz sombrero Croque suisse Paupiette de dinde Boudin noir Semoule Petits pois Laitage Fruit frais Tiramisù Cake maison	Carottes râpées Mortadelle Lasagnes Poisson en papillote Salade verte Laitage Fruit frais Biscuit roulé Ananas fleur	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.

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois au jambon et à l'Emmental Saucissons panachés Tomates et mozzarella	Carottes râpées au citron Salade Strasbourgeoise Gougère au fromage	Pâté de campagne Champignons à la crème Betteraves en vinaigrette	Toast au chorizo et au fromage de chèvre Salade de chou blanc aux lardons Maquereau au vin blanc	Pomelo Pâtes au surimi Céleri mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets Aile de raie aux câpres Lentilles / Carottes Vichy	Foie de veau Emincé de dinde à l'Indienne Petits pois / Semoule	Jambalaya Poisson du jour Riz / Légumes du tajine	Mijoté de porc au miel Pâtes à la bolognaise Julienne de légumes Pâtes	Filet de lieu à la sauce à l'aneth Beignets de calamar Fondue de chou vert / Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Liégeois à la vanille Milk-shake à la framboise et à la banane Fruit frais Tarte au chocolat	Fruit frais Crème aux œufs Donuts Soupe d'ananas à la noix de coco	Fruit frais Marbré à la vanille et au chocolat Entremets au caramel Vénus à l'abricot	Salade de fruits Fromage blanc Forêt noire Fruit frais	Eclair au chocolat Tiramisu Compote crumble Fruit frais
	Chou chinois au jambon et à l'Emmental Nuggets Lentilles / Carottes Vichy Yaourt et Fromage Liégeois à la vanille	Carottes râpées au citron Foie de veau Petits pois / Semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Pâté de campagne Jambalaya Riz / Légumes du tajine Yaourt et Fromage Fruit frais	Toast au chorizo et au fromage de chèvre Mijoté de porc au miel Julienne de légumes Yaourt et Fromage Salade de fruits	Pomelo Filet de lieu à la sauce à l'aneth Fondue de chou vert / Gratin dauphinois Yaourt et Fromage Eclair au chocolat
LE DÎNER	Salade de blé à la tomate, au maïs et à l'Emmental Salami Saucisse grillée Pilon de poulet sauce Tex-Mex Purée Chou-fleur Laitage Fruit frais Clafoutis aux pêches Rocher à la noix de coco	Cornet de jambon Salade de mâche, noix et lardons Kebab Poisson du jour Salade panachée Laitage Fruit frais Mousseline en verrine Poirier	Wrap Poireaux en vinaigrette Cordon bleu Sauté de veau Haricots blancs Tomates à la Provençale Laitage Fruit frais Tarte aux pommes Soupe de fruits rouges	Salade Niçoise Mortadelle Pizza aux trois fromages Poisson sauce tomate Salade verte Laitage Fruit frais Muffin aux pépites Semoule au lait	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