


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Coleslaw Salade de perles Océane Terrine de légumes	Salade Niçoise Saucissons panachés Endives au fromage	Carottes râpées Œuf sauce Gribiche Toast au fromage de chèvre et tomates	Salade de pommes de terre, fromage et maïs Chou chinois râpé et Mimolette Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade Pomelo Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Andouillette Julienne de légumes/semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Jambon braisé Frites/chou braisé	Pizza Saumon Salade verte Lentilles	Pâtes bolognaise Curry de porc Farfalles Gratin de chou-fleur	Poisson du jour sauce au citron Omelette aux herbes Ratatouille/riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Pomme cuite Liégeois à la vanille Fruit frais Beignet	Fruit frais Salade de fruits Gâteau Bulgare Fromage blanc aux framboises	Compote et biscuits Poire au chocolat Paris - Brest Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Far breton Tiramisu Crème dessert Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Salade Coleslaw Cordon bleu Julienne de légumes/semoule Yaourt et Fromage Pomme cuite	Salade Niçoise Mijoté de bœuf à la tomate Frites/chou braisé Yaourt et Fromage Fruit frais	Carottes râpées Pizza Salade verte Yaourt et Fromage Compote et biscuits	Salade de pommes de terre, fromage et maïs Pâtes bolognaise Farfalles Yaourt et Fromage Fruit frais	Céleri rémoulade Poisson du jour sauce au citron Ratatouille/riz Yaourt et Fromage Far breton
	LE DÎNER	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Hachis parmentier Poisson du jour Salade verte Purée Laitage Fruit frais Ile flottante Salade d'agrumes	Macédoine Riz à la volaille, petits pois et poivrons Kebab Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Vénus à l'abricot Tarte aux myrtilles	Mousse de foie Salade verte, tomates et croûtons sauce parmesan Emincé de dinde Côte de porc Brocolis à la crème Tagliatelles Laitage Fruit frais Flan nappé Bavaroise	Taboulé Maquereau au vin blanc Panini Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Millet au lait au caramel au beurre salé Soupe de fruits rouges

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

 **Producteurs locaux**  
\* Viandissime : bœuf et porc  
\* Béziau volaille : dinde  
\* Minoterie Perdieu : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette Mousse de foie Lentilles corail au poulet	Œuf mayonnaise Toast au chorizo et fromage de chèvre Carottes râpées	Céleri vinaigrette Salade Strasbourgeoise Poireaux vinaigrette	Salade Bistrot Salami Pamplemousse	Friand au fromage Pain de thon Râpé de légumes
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte Poêlée méridionale/pommes de terre	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Légumes du wok/riz Créole	Saucisse grillée Blanquette de veau Mélange Campagnard/flageoles	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Haricots beurre/purée	Omelette au fromage Filet de lieu sauce aux crustacés Pâtes/brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise	Fruit frais Roulé pâtissier au chocolat Mousse au citron Duo de fromage blanc et compote	Flan pâtissier Mousse bicolore Feuilleté à l'ananas Fruit frais	Fruit frais Vénus à l'abricot Riz au lait Pain perdu	Cocktail de fruits Panna cotta Rose des sables Fruit frais
<b>MOVE Your plate</b> La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Gratin savoyard Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Œuf mayonnaise Bœuf façon thaï Légumes du wok/riz Créole Yaourt et Fromage Fruit frais	Céleri vinaigrette Saucisse grillée Mélange Campagnard/flageoles Yaourt et Fromage Flan pâtissier	Salade Bistrot Poulet rôti Haricots beurre/purée Yaourt et Fromage Fruit frais	Friand au fromage Omelette au fromage Pâtes/brocolis Yaourt et Fromage Cocktail de fruits
<b>LE DÎNER</b>	Salade de haricots verts et noix, vinaigrette balsamique Pâté en croûte Rôti d'agneau Boulettes de bœuf Poêlée de navets / carottes Semoule Laitage Fruit frais Crème renversée Cookies	Duo de saucissons Endives, fromage et croûtons Raviolis gratinés Foie de veau Salade verte Laitage Fruit frais Glace Liégeois à la vanille	Soupe de butternut Salade Coleslaw Poisson du jour Brochette de dinde marinée Poêlée du chef Coquillettes Laitage Fruit frais Compote de fruits Gâteau au yaourt	Maquereau à la moutarde Riz, avocat, maïs et tomates Hot dog Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Entremets au caramel Banane au chocolat	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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

 **Producteurs locaux**  
\* Viandissime : bœuf et porc  
\* Béziau volaille : dinde  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou rouge Pâtes, dés de volaille et maïs Rosette	Carottes râpées Toast aux lardons et fromage Chou-fleur Mimosa	Salade verte, Edam et Gouda Riz au thon Rillettes	Oeuf sauce Gribiche Pommes de terre, saucisses de Strasbourg, oignons Champignons à la Grecque	Macédoine Coquille de surimi Salade de cœurs de palmier
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Paupiette de veau Haricots verts/mogettes	Emincé de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites/poêlée Basquaise	Cuisse de poulet Rosbeef au jus Semoule/petits pois	Boulettes de bœuf Sauté de canard Poêlée du chef/coquillettes	Poisson du jour Omelette aux légumes Riz/fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Gaufre Fromage blanc Poire Belle Hélène Fruit frais	Fruit frais Entremets à la pistache Crème Créole Gâteau Bulgare et pépites de chocolat	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Strudel Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron Milk shake Chou à la crème	Banane au chocolat Compote Fruit frais Charlotte au caramel
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Salade de chou rouge Sauté de porc au caramel Haricots verts/mogettes Yaourt et Fromage Gaufre	Carottes râpées Emincé de dinde aux pommes Frites/poêlée Basquaise Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Cuisse de poulet Semoule/petits pois Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Oeuf sauce Gribiche Boulettes de bœuf Poêlée du chef/coquillettes Yaourt et Fromage Fruit frais	Macédoine Poisson du jour Riz/fondue de poireaux Yaourt et Fromage Banane au chocolat
	LE DÎNER	Salade, tomates et fromage Museau vinaigrette Lasagnes Sauté d'agneau Salade verte Quinoa Laitage Fruit frais Panna cotta aux fruits rouges Pomme grand-mère	Céleri rémoulade Terrine de légumes Galette complète Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Mousse au citron Crêpe au chocolat	Poireaux vinaigrette Croque suisse Jambon grillé Rôti de veau Purée Légumes du tajine Laitage Fruit frais Oeufs à la neige au coulis de fruits Cake maison	Chou rouge aux noix Mortadelle Pizza aux trois fromages Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Millet au lait Verrine de bavaroise aux framboises

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

**Producteurs locaux**  
\* Viandissime : bœuf et porc  
\* Béziau volaille : dinde  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Chou chinois au fromage Piémontaise aux dés de dinde Champignons à la crème	Crêpe au fromage Carottes râpées Saucissons panachés	Betteraves vinaigrette Rillettes et cornichons Endives, jambon, œuf et tomates	Céleri aux pommes Salade croquante à la Mimolette Croque suisse	Chou rouge aux pommes Pâtes au surimi Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pâtes Carbonara Aile de raie aux câpres Pâtes/fondue de chou vert	Poulet sauce Tex Mex Sauté de bœuf à la graine de moutarde Petits pois/semoule	Jambalaya Poisson du jour Riz/ratatouille	Mijoté de porc au miel Cuisse de pintade Haricots blancs/carottes Vichy	Dos de colin meunière Omelette Julienne de légumes/gratin dauphinois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
<b>DESSERT</b>	Ile flottante Entremets à la fraise Fruit frais Marbré	Fruit frais Crème au caramel Forêt Noire Ananas au sirop	Donut Pomme cuite Vénus à l'abricot Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc Tarte aux myrtilles Salade de fruits	Fruit frais Tiramisu Compote crumble Muffin aux pépites
<b>MOVE Your plate</b> La proposition de menu équilibré !	Chou chinois au fromage Pâtes Carbonara Yaourt et Fromage Ile flottante	Crêpe au fromage Poulet sauce Tex Mex Petits pois/semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Jambalaya Riz/ratatouille Yaourt et Fromage Donut	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs/carottes Vichy Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou rouge aux pommes Dos de colin meunière Julienne de légumes/gratin dauphinois Yaourt et Fromage Fruit frais
<b>LE DÎNER</b>	Emincé bicolore Salami Steak haché Emincé de dinde Purée Choux de Bruxelles Laitage Fruit frais Clafoutis aux pêches Rocher à la noix de coco	Salade de blé Salade de mâche, croûtons et lardons Bruschetta Poisson du jour Salade panachée Laitage Fruit frais Mousseline en verrine Poirier	Tarte aux oignons Poireaux vinaigrette Saucisse grillée Sauté de veau Gratin de salsifis Coquillettes Laitage Fruit frais Tarte aux pommes Soupe de fruits rouges	Salade niçoise Maquereau au vin blanc Kebab Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Mousse bulgare Gâteau de semoule	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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

**Producteurs locaux**  
\* Viandissime : bœuf et porc  
\* Béziau volaille : dinde  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART