

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon Chou-fleur vinaigrette Pâtes au surimi	Pâté de foie Carottes râpées et maïs Pamplemousse	Salade de tomates Pain de thon Salade de riz, petits pois et dés de jambon	Concombre bulgare Sardines au citron Tarte à la tomate et fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Bœuf à la provençale Saucisse grillée Haricots verts Frites	Poisson du jour Cuisse de canette mexicaine Ratatouille / Riz	Poulet rôti Boudin noir Petits pois / Semoule	Rôti de porc au jus Dos de colin Coquillettes / Céleri braisé
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Mousse au chocolat Fromage blanc aux framboises Fruit frais Gaufre	Fruit frais Poire liégeoise Compote royale Flan pâtissier	Brownies Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais	Salade de fruits frais Fruit frais Entremets Tiramisu
MOVE Your plate La proposition de menu équilibré !		Melon Bœuf à la provençale Haricots verts Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Pâté de foie Poisson du jour Ratatouille / Riz Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade de tomates Poulet rôti Petits pois / Semoule Yaourt et Fromage Brownies	Concombre bulgare Rôti de porc au jus Coquillettes / Céleri braisé Yaourt et Fromage Salade de fruits frais
LE DÎNER		Cervelas vinaigrette Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Tarte aux myrtilles Vénus à l'abricot	Céleri vinaigrette au curry Salade de fromage, jambon et maïs Sauté de veau Emincé de dinde sauce barbecue Salade verte Laitage Fruit frais Bavarois à la framboise Flan nappé	Salade niçoise Œuf dur mayonnaise Galette complete Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Chou chantilly Riz 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
* 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.

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	Râpé de courgettes et carottes vinaigrette ☀️ Museau vinaigrette Salade de blé au surimi	Pastèque ☀️ Œuf mayonnaise Salade de riz au thon	Melon ☀️ Taboulé Duo de saucisson	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Céleri rémoulade ☀️ Toast au chorizo	Tomates et mozzarella ☀️ Salade de pommes de terre ☀️ Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Omelette Lentilles au jus / Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Poisson du jour Poêlée du chef / Gratin dauphinois	Sauté de porc au caramel Brochette de volaille orientale Carottes vichy / Flageolets	Poisson meunière Paupiette de veau Riz / Haricots panachés	Emincé de dinde, thyn et citron Merguez Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Beignet ☀️ Fruit frais ☀️ Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Fruit frais ☀️ Riz au lait au caramel Eclair au chocolat Crème dessert	Mousse au chocolat Tarte aux pommes Panna cotta Fruit frais ☀️	Glace Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits frais Roulé pâtissier	Fruit frais ☀️ Clafoutis Pain perdu Œufs au lait
 La proposition de menu équilibré !	Râpé de courgettes et carottes vinaigrette Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Beignet	Pastèque Boulettes de bœuf Poêlée du chef / Gratin dauphinois Yaourt et Fromage Fruit frais	Melon Sauté de porc au caramel Carottes vichy / Flageolets Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Salade verte, Edam et Gouda Poisson meunière Riz / Haricots panachés Yaourt et Fromage Glace	Tomates et mozzarella Emincé de dinde, thyn et citron Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Pomelo ☀️ Pâté de campagne Poulet rôti Foie de veau Semoule Légumes du tajine Laitage Fruit frais ☀️ Pommes aux amandes Cookies	Melon ☀️ Tomates à la napolitaine ☀️ Pâtes à la carbonara Poisson du jour Salade verte ☀️ Laitage Fruit frais ☀️ Glace Tarte à la rhubarbe	Crêpe au fromage Concombre bulgare ☀️ Tomates farcies Boulgour Salade verte ☀️ Laitage Fruit frais ☀️ Compote de fruits Gâteau au yaourt	Carottes râpées ☀️ Salami et cornichons Kebab Poisson du jour Salade verte ☀️ Laitage Fruit frais ☀️ Ananas fleur Tiramisu	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**
* 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.**

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 rémoulade Salade de riz Salade du pêcheur	Concombre et fromage de brebis Pain de thon Crêpe au fromage	Duo pastèque et melon Betteraves vinaigrette Œuf sauce tartare	Chou blanc aux lardons Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry	Salade bistrot Macédoine Bruschetta tomates et chorizo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Andouillette Haricots verts / Semoule	Mijoté de bœuf Rôti de porc Purée / Brunoise de légumes	Cuisse de poulet rôti Sauté d'agneau Pâtes / Bâtonnières de haricots plats	Fondant de porc au miel Fish and chips Ratatouille / Frites	Poisson du jour Chili con carne Riz / Epinards
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Entremets au chocolat Pêche thabor Quatre-quarts	Gâteau bulgare Fruit frais Ile flottante Poire Belle Hélène	Liégeois au chocolat Clafoutis à l'abricot Bavarois aux fruits Fruit frais	Fruit frais Chou à la crème Semoule au lait Cappuccino d'ananas	Compote Fromage blanc Muffin Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Céleri rémoulade Viennoise de volaille Haricots verts / Semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Concombre et fromage de brebis Mijoté de bœuf Purée / Brunoise de légumes Yaourt et Fromage Gâteau bulgare	Duo pastèque et melon Cuisse de poulet rôti Pâtes / Bâtonnières de haricots plats Yaourt et Fromage Liégeois au chocolat	Chou blanc aux lardons Fondant de porc au miel Ratatouille / Frites Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade bistrot Poisson du jour Riz / Epinards Yaourt et Fromage Compote
LE DÎNER	Melon Terrine de légumes Travers de porc au miel Emincé de dinde Lentilles cuisinées Carottes Laitage Fruit frais Blanc- manger et son coulis de fruits exotiques Crêpe au chocolat	Radis Duo de saucisson Bruschetta aux trois fromages Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Mousse au citron Pomme grand-mère	Tomates et mozzarella Mortadelle Saucisse grillée Sauté de canard Haricots blancs Courgettes sautées Laitage Fruit frais Vénus à l'abricot Cake aux fruits	Salade niçoise Chou-fleur sauce cocktail Bujitos Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Salade d'agrumes Rocher à la noix de coco	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
* 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


Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à l'huile d'olive ☀ Taboulé Champignons à la crème de citron	Rillettes Radis et beurre ☀ Salade de croûtons et fromage	Carottes râpées ☀ Pastèque ☀ Pâtes au surimi	Melon ☀ Friand au fromage Sardines au citron	Salade de haricots verts au balsamique Pâté de foie Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Aile de raie aux câpres Petist pois à la française / Purée	Emincé de dinde sauce barbecue Travers de porc sauce barbecue Poêlée de courgettes / Haricots blancs à la tomate	Gratin malouin Filet de poisson du jour Pommes de terre	Couscous maison Omelette espagnole Légumes du couscous/ Semoule	Carbonara de poisson Cuisse de pintade Pâtes / Céleri braisé
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais ☀ Œufs au lait Brownies Salade de fruits	Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Vénus à l'abricot Forêt noire Fruit frais ☀	Mousseline aux fruits Rose des sables Fruit frais ☀ Tiramisu	Flan nappé au caramel Mousse à la noix de coco Tarte alsacienne Fruit frais ☀	Fruit frais ☀ Moelleux aux pépites de chocolat Crème normande Compote crumble
 La proposition de menu équilibré !	Tomates à l'huile d'olive Paupiette de veau sauce paprika Petist pois à la française / Purée Yaourt et Fromage Fruit frais	Rillettes Emincé de dinde sauce barbecue Poêlée de courgettes / Haricots blancs à la tomate Yaourt et Fromage Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe	Carottes râpées Gratin malouin Pommes de terre Yaourt et Fromage Mousseline aux fruits	Melon Couscous maison Légumes du couscous/ Semoule Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Salade de haricots verts au balsamique Carbonara de poisson Pâtes / Céleri braisé Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Tomate et fromage de brebis ☀ Salami au beurre Cuisse de poulet Boudin blanc Riz Choux de bruxelles Laitage Fruit frais ☀ Clafoutis aux pêches Riz au lait	Salade de lentilles et lardons Maquereaux à la moutarde Lasagnes Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais ☀ Mousseline en verine Poirier	Concombre vinaigrette ☀ Salade au Bleu ☀ Brochette de dinde Côte de porc Quinoa / Carottes au jus Laitage Fruit frais ☀ Cake au citron Soupe de fruits rouges à la menthe	Salade niçoise Tomates vinaigrette ☀ Pizza Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais ☀ Mousse bulgare Cookies	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**
* 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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Salade du pêcheur Riz à la volaille et petits pois	Pastèque Champignons à la grecque Gougère au fromage	Macédoine vinaigrette Pâté forestier Concombre à la crème	Crêpe au fromage Œuf mayonnaise Betteraves vinaigrette	Tomates et mozzarella Chou-fleur mimosa Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes / Semoule épicée	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Salade verte Poêlée basquaise	Rôti de veau au romarin Pâtes à la carbonara Poêlée du chef / Farfalles	Lieu aux petits légumes Sauté de dinde à la crème Riz pilaf / Haricots beurre	Sauté de porc au curry Omelette au fromage Carottes au jus / Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Crêpe au sucre Banane au chocolat Liégeois à la vanille	Panna cotta au coulis de fruits Pâtisserie à l'abricot Fruit frais Cookies	Fruit frais Semoule au lait Mousse au citron meringuée Moelleux aux amandes	Fruit frais Compotée de fruits de saison Tarte au chocolat Feuilleté d'ananas	Framboisier Fromage blanc au speculoos Pêche melba Fruit frais
La proposition de menu équilibré !	Céleri rémoulade Cordon bleu Printanière de légumes / Semoule épicée Yaourt et Fromage Fruit frais	Pastèque Hachis parmentier Salade verte Yaourt et Fromage Panna cotta au coulis de fruits	Macédoine vinaigrette Rôti de veau au romarin Poêlée du chef / Farfalles Yaourt et Fromage Fruit frais	Crêpe au fromage Lieu aux petits légumes Riz pilaf / Haricots beurre Yaourt et Fromage Fruit frais	Tomates et mozzarella Sauté de porc au curry Carottes au jus / Lentilles Yaourt et Fromage Framboisier
LE DÎNER	Carottes râpées Salami et cornichons Mix grill Sauté de canard Pommes de terre vapeur Ratatouille Laitage Fruit frais Entremets au caramel Mousse au chocolat	Salade bistrot Salade de haricots verts Fajitas Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Ananas fleur Glace	Maquereaux au vin blanc Melon Poulet grillé Rôti de porc Blé Petits pois Laitage Fruit frais Salade de fruits Muffin	Duo de chou rouge et blanc Mortadelle Hot dog Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Poire au chocolat Moelleux aux pêche	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
* 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.

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