



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Journée pédagogique	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cervelas vinaigrette Salade de perles Océane	Betteraves vinaigrette Salade de lentilles aux lardons Maquereau au vin blanc	Œufs Mimosa Riz au thon Chou blanc et fromage vinaigrette	Potage Salade de blé Niçoise Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Paëlla Andouillette sauce moutarde Riz/chou braisé	Pizza Saumon à l'oseille Salade verte Semoule	Hachis parmentier Curry de porc Salade verte Salsifis à la tomate	Filet de merlu pané au citron Emincé de dinde à la crème Gratin de chou-fleur/farfalles
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Fruit frais Fromage blanc aux framboises Beignet Pommes cuites	Fruit frais Poire au chocolat Paris - Brest Compote et biscuits	Fruit frais Gâteau bulgare Banane au chocolat Panna cotta	Galette des Rois Brioche des Rois Salade de fruits Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Journée pédagogique	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Paëlla Riz/chou braisé Yaourt et Fromage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Pizza Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Œufs Mimosa Hachis parmentier Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Potage Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur/farfalles Yaourt et Fromage Galette des Rois
LE DÎNER		Poireaux vinaigrette Crêpe au fromage Jambon grillé Boulettes de bœuf Gratin de légumes Pommes de terre vapeur Laitage Fruit frais Vénus à l'abricot Tarte aux myrtilles	Pâté de campagne Salade César Panini Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Flan nappé au caramel Mousse à la poire et au chocolat	Céleri aux pommes Taboulé Escalope viennoise Poisson du jour Légumes du jour Lentilles Laitage Fruit frais Ile flottante Chou 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**
* 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	Salade de chou rouge, carottes et pommes vinaigrette ☀ Crêpe au fromage Museau vinaigrette	Salade César ☀ Champignons à la Grecque Céleri rémoulade ☀	Velouté de butternut Toast au fromage de chèvre et chorizo Pâté en croûte	Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre au thon Salami	Salade verte, Bleu et croûtons ☀ Œufs durs mayonnaise Salade de pâtes au poulet
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte/poêlée méridionale ☀	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Wok de légumes/coquillettes	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard/riz	Saucisse grillée Blanquette de dinde Haricots beurre/flageolets	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de veau à la crème Semoule aux petits légumes/petits pois
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais ☀ Quatre-quarts et crème anglaise Soupe de fruits rouges Liégeois	Ananas rôti au miel Brownies Duo de fromage blanc et compote Fruit frais ☀	Roses des sables Gâteau de semoule et caramel Milk shake maison Fruit frais ☀	Gâteau roulé au chocolat Pâtisserie à l'abricot Fruit frais ☀ Riz au lait	Cocktail de fruits Mousse au chocolat Fruit frais ☀ Flan pâtissier
 La proposition de menu équilibré !	Salade de chou rouge, carottes et pommes vinaigrette Gratin savoyard Salade verte/poêlée méridionale Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade César Bœuf façon thaï Wok de légumes/coquillettes Yaourt et Fromage Ananas rôti au miel	Velouté de butternut Poulet rôti Mélange campagnard/riz Yaourt et Fromage Roses des sables	Betteraves vinaigrette Saucisse grillée Haricots beurre/flageolets Yaourt et Fromage Gâteau roulé au chocolat	Salade verte, Bleu et croûtons Filet de lieu sauce aux crustacés Semoule aux petits légumes/petits pois Yaourt et Fromage Cocktail de fruits
	LE DÎNER	Salade de haricots verts, thon et œuf Mousse de canard Steak haché sauce au poivre Foie de veau Boullgour aux petits légumes Carottes au jus Laitage Fruit frais ☀ Salade d'agrumes ☀ Cookies	Râpés de légumes vinaigrette ☀ Wrap de légumes Brochette de dinde marinée Poisson du jour Potatoes Epinards à la crème Laitage Fruit frais ☀ Glace Pêche Melba	Salade Bistrot Maquereau à la moutarde Croque-Monsieur Poisson du jour Salade verte ☀ Laitage Fruit frais ☀ Crème renversée Gâteau au yaourt	Salade de blé au surimi Chou chinois, emmental et gouda ☀ Raviolis Côte de porc sauce charcutière Salade verte ☀ Macaronis Laitage Fruit frais ☀ Pain perdu Liégeois à la vanille

☀ **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	Pâté de foie Taboulé Salade verte, croûtons et lardons	Duo de carottes et panais râpés Haricots rouges, maïs et jambon Riz au surimi	Céleri rémoulade Chou rouge aux noix Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce Cocktail Salade Strasbourgeoise Sardines à l'huile	Asperges, œufs et tomates Salade de blé Mortadelle
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille mariné Omelette aux fines herbes Poêlée basquaise/lentilles	Sauté de porc au caramel Pavé de lieu rôti Frites/brocolis	Pizza Rosbeef au jus Salade verte Poêlée de légumes/blé	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Riz/fondue de poireaux	Poisson du jour Pâtes à la carbonara Haricots verts/pennes
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Gaufre Banane chantilly Flan nappé caramel	Fruit frais Compote meringuée Entremets à la pistache Moka au café	Mousse au chocolat Smoothie Strudel Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron Crumble Blanc-manger à la noix de coco	Chou à la crème Salade de fruits Poire Belle Hélène Œufs au lait

MOVE
Your plate
La proposition de menu équilibré !

Pâté de foie Emincé de volaille mariné Poêlée basquaise/lentilles Yaourt et Fromage Fruit frais	Duo de carottes et panais râpés Sauté de porc au caramel Frites/brocolis Yaourt et Fromage Fruit frais	Céleri rémoulade Pizza Salade verte Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Chou-fleur sauce Cocktail Boulettes de bœuf Riz/fondue de poireaux Yaourt et Fromage Fruit frais	Asperges, œufs et tomates Poisson du jour Haricots verts/pennes Yaourt et Fromage Chou à la crème
---	--	--	--	---

Pêche au thon Saucisson à l'ail Paupiette de veau Brochette de dinde à l'indienne Petits pois Farfalles Laitage Fruit frais Duo de fromage blanc et compote Cake maison	Betteraves vinaigrette Toast au fromage de chèvre Cuisse de poulet façon tajine Boudin noir Légumes du tajine Semoule Laitage Fruit frais Crêpe au chocolat Ananas rôti au miel	Macédoine de légumes Endives au bleu Fajitas Poisson du jour Salade verte Laitage Fruit frais Salade d'agrumes Mousse au citron et Spéculoos	Œuf mimosa Salade de perles Océane Galette complète Poisson du jour Salade verte Pommes de terre Laitage Fruit frais Crème dessert Clafoutis aux pépites de chocolat	<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**
* 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	Salade croquante au fromage  Panaché de saucissons Chou-fleur mimosa 	Emincé bicolore vinaigrette Riz au thon  Rillettes de porc et cornichons	Potage Piémontaise Chou blanc emmental 	Pâté de foie Flammekueche Carottes râpées au citron 	Betteraves vinaigrette Cervelas vinaigrette Salade de boulgour aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes/fondue de chou vert	Filet de poulet tex mex Boudin noir Petits pois/semoule	Jambalaya Poisson du jour Riz/salade verte 	Mijoté de porc au miel Omelette au fromage  Haricots blancs/julienne de légumes	Beignets de calamars sauce tartare Cuisse de canette Carottes vichy/purée
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Liégeois à la vanille Rocher à la noix de coco Fruit frais  Cocktail de fruits	Fruit frais  Crème au caramel Forêt noire Ananas au sirop	Fruit frais  Marbré Pomme cuite Vénus aux abricots	Entremets au caramel Pêche melba Chou à la crème Fruit frais 	Muffin aux pépites Compote de fruits Panna cotta Fruit frais 
 La proposition de menu équilibré !	Salade croquante au fromage Pâtes bolognaise Yaourt et Fromage Liégeois à la vanille	Emincé bicolore vinaigrette Filet de poulet tex mex Petits pois/semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Potage Jambalaya Riz/salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Pâté de foie Mijoté de porc au miel Haricots blancs/julienne de légumes Yaourt et Fromage Entremets au caramel	Betteraves vinaigrette Beignets de calamars sauce tartare Carottes vichy/purée Yaourt et Fromage Muffin aux pépites
LE DÎNER	Taboulé de chou fleur Salami Tartiflette Poisson du jour Salade panachée  Laitage Fruit frais  Salade de fruits Flan nappé au caramel	Cornet de jambon Salade de mâche et lardons  Rôti de porc Paupiette de dinde Lentilles Poêlée villageoise Laitage Fruit frais  After eight Tarte aux pommes	Salade de blé façon César Poireaux vinaigrette Kebab Poisson du jour Salade verte  Laitage Fruit frais  Cookies Smoothie	Salade niçoise Sardines à l'huile Mafé de volaille Boulettes d'agneau Gratin de salsifis Coquillettes Laitage Fruit frais  Ile flottante 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**
* 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