






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Crêpe au fromage Betteraves vinaigrette	Mousse de foie Œuf mimosa Lentilles corail au saumon	Poireaux vinaigrette Pommes de terre, museau et oignons Taboulé	Salade César  Rillettes et cornichons Céleri rémoulade 	Toast au chèvre et Emmental Terrine de poisson Chou à la hongroise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens  Paupiette de veau à la crème Riz créole / Purée méridionale	Bœuf façon Thaï Poulet rôti Légumes du wok / Semoule	Emincé de dinde sauce barbecue Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Pommes de terre	Saucisse grillée Cuisse de canette Lentilles / Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Omelette au fromage Brocolis / Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage
DESSERT	Fruit frais  Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quart et crème anglaise	Duo de fromage blanc et compote Clafoutis aux pépites de chocolat Feuilleté à l'ananas Fruit frais 	Crème dessert au chocolat Flan pâtissier Poire liégeoise Fruit frais 	Cocktail de fruits Pâtissière à l'abricot Fruit frais  Roulé à la confiture	Fruit frais  Panna cotta au coulis de fruits Riz au lait Rose des sables
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Nuggets végétariens Riz créole / Purée méridionale Yaourt ou Fromage Fruit frais	Mousse de foie Bœuf façon Thaï Légumes du wok / Semoule Yaourt ou Fromage Duo de fromage blanc et compote	Poireaux vinaigrette Emincé de dinde sauce barbecue Mélange campagnard / Pommes de terre Yaourt ou Fromage Crème dessert au chocolat	Salade César Saucisse grillée Lentilles / Haricots beurre Yaourt ou Fromage Cocktail de fruits	Toast au chèvre et Emmental Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Coquillettes Yaourt ou Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad' bar Brochette de dinde marinée Poisson du jour Farfalles Petits pois Laitage Dessert bar	Salad' bar Côte de porc Poisson du jour Haricots blancs Julienne de légumes Laitage Dessert bar	Salad' bar Kebab Poisson du jour Salade verte  Laitage Dessert bar	Salad' bar Steak haché Poisson du jour Potatoes Carottes au jus Laitage Dessert bar	

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

 **Producteurs locaux**
* Vianissimo : 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	Salade de chou blanc à la japonnaise Pâtes, dés de volaille et maïs Feuilleté au fromage	Betteraves à la vinaigrette balsamique Carottes râpées Riz au thon	Pomelo Champignons à la Grecque Wraps de crudités	Salade croquante à la mimolette Salade de cœurs de palmiers Rillettes	Œuf mayonnaise Salade strasbourgeoise Terrine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Poisson du jour Haricots verts à l'ail / Semoule	Emincé de volaille au curry Boudin noir Mélange basquaise / Frites	Jambon sauce madère Cuisse de pintade au thym Flageolets / Carottes au jus	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Poêlée villageoise / Farfalles	Poisson du jour Beignets de calamars Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage
DESSERT	Flan nappé au caramel Donut Banane au chocolat Fruit frais	Fruit frais Moelleux au chocolat Crème créole Salade de fruits	Mousse à la fraise Oeufs au lait Struddle aux pommes Fruit frais	Eclair au chocolat Entremets au citron Milk shake Fruit frais	Fruit frais Compote et spéculoos Poire Belle Hélène Tarte à la framboise
MOVE Your plate La proposition de menu équilibré !	Salade de chou blanc à la japonnaise Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail / Semoule Yaourt ou Fromage Flan nappé au caramel	Betteraves à la vinaigrette balsamique Emincé de volaille au curry Mélange basquaise / Frites Yaourt ou Fromage Fruit frais	Pomelo Jambon sauce madère Flageolets / Carottes au jus Yaourt ou Fromage Mousse à la fraise	Salade croquante à la mimolette Boulettes de bœuf Poêlée villageoise / Farfalles Yaourt ou Fromage Eclair au chocolat	Œuf mayonnaise Poisson du jour Riz / Fondue de poireaux Yaourt ou Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad' bar Raviolis gratinés Poisson du jour Salade verte Laitage Dessert bar	Salad' bar Travers de porc grillé Poisson du jour Lentilles Brocolis Laitage Dessert bar	Salad' bar Pizza Poisson du jour Salade verte Laitage Dessert bar	Salad' bar Sot l'y laisse de dinde Poisson du jour Boulgour Epinards à la crème Laitage Dessert bar	

 **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	Pamplemousse Riz au surimi Crêpe au fromage	Duo de carottes et chou râpés vinaigrette Piémontaise Toast aux sardines	Radis au beurre Rillettes et cornichons Betteraves vinaigrette	Céleri aux pommes Pâté de foie Croque suisse	Salade composée au thon Taboulé Œuf tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet sauce Tex Mex Paupiette de veau forestière Petits pois / Semoule	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de choux verts	Jambalaya Boudin blanc Riz / Brocolis	Mijoté de porc au miel Brochette de dinde Haricots blancs / Julienne de légumes	Poisson du jour sauce citron Nuggets de poisson Carottes vichy / Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage
DESSERT	Crème dessert au chocolat Ile flottante Fruit frais Gaufre	Fruit frais Cocktail de fruits Mousse au caramel Forêt noire	Pomme cuite Fruit frais Marbré Vénus aux abricots	Entremets à la vanille Tiramisu Tarte au chocolat Fruit frais	Muffin au chocolat blanc Fromage blanc et spéculoos Compote crumble Fruit frais
La proposition de menu équilibré !	Pamplemousse Filet de poulet sauce Tex Mex Petits pois / Semoule Yaourt ou Fromage Crème dessert au chocolat	Duo de carottes et chou râpés vinaigrette Pâtes à la bolognaise Pâtes / Fondue de choux verts Yaourt ou Fromage Fruit frais	Radis au beurre Jambalaya Riz / Brocolis Yaourt ou Fromage Pomme cuite	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Yaourt ou Fromage Entremets à la vanille	Salade composée au thon Poisson du jour sauce citron Carottes vichy / Gratin dauphinois Yaourt ou Fromage Muffin au chocolat blanc
LE DÎNER	Salad' bar Saucisse grillée Poisson du jour Riz pilaf Haricots beurre Laitage Dessert bar	Salad' bar Emincé de dinde à la crème Poisson du jour Purée Poêlée forestière Laitage Dessert bar	Salad' bar Hot dog Poisson du jour Salade panachée Laitage Dessert bar	Salad' bar Lasagnes Poisson du jour Salade verte Laitage Dessert bar	

 **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	Friand au fromage Chou-fleur sauce cocktail Pêche au thon	Salade verte, Edam et Gouda Carottes râpées vinaigrette Andouille et cornichons	Betteraves et crème de ciboulette Salade de pommes de terre, fromage et dés de jambon vinaigrette Wraps de légumes	Salade niçoise Chou rouge aux raisins Pâtes au surimi	Râpés de légumes vinaigrette Pain de thon Pizza
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Saucisse grillée Panachés de haricots / Riz	Hachis parmentier Poisson du jour Salade verte Gratin de blettes	Rôti de veau Forestier Cuisse de poulet Bâtonnière de légumes / Farfalles	Couscous Langue de bœuf ravigote Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Omelette basquaise Gratin d'épinards et pommes de terre Pommes de terre / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage	Yaourt ou Fromage
DESSERT	Fruit frais Blanc-manger et son coulis Barre bretonne Cocktail de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos Vénus à l'abricot Fruit frais Flan pâtissier	Crêpe Semoule au lait Fruit frais Crème dessert au chocolat	Fruit frais Pêche melba Tarte au citron meringuée Entremets Normand	Brownie Ananas fleur Fruit frais Crème brûlée
 La proposition de menu équilibré !	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Panachés de haricots / Riz Yaourt ou Fromage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Hachis parmentier Salade verte Yaourt ou Fromage Fromage blanc aux Spéculoos	Betteraves et crème de ciboulette Rôti de veau Forestier Bâtonnière de légumes / Farfalles Yaourt ou Fromage Crêpe	Salade niçoise Couscous Semoule / Légumes du couscous Yaourt ou Fromage Fruit frais	Râpés de légumes vinaigrette Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Yaourt ou Fromage Brownie
LE DÎNER	Salad' bar Cordon bleu Poisson du jour Carottes au jus Blé Laitage Dessert bar	Salad' bar Jambon grillé Cassolette de poisson Flageolets Petits pois Laitage Dessert bar	Salad' bar Hamburger Poisson du jour Frites Salade verte Laitage Dessert bar	Salad' bar Sauté de dinde à la mexicaine Poisson du jour Riz jaune Poêlée basquaise Laitage Dessert bar	

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