

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Journée pédagogique	Mousse de foie Céleri rémoulade Crêpe au fromage	Chou rouge et vinaigrette balsamique Salade au Bleu, croûtons et noix Œuf mayonnaise	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Cervelas vinaigrette Piémontaise	Carottes râpées au citron Toast au maquereau et citron Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson au citron Nuggets de volaille Semoule / Ratatouille	Paupiette de veau Sauté de porc à la moutarde Riz pilaf / Epinards à la crème	Jambon braisé à l'ananas Emincé de dinde à l'indienne Tortis / Fricassée de champignons aux légumes	Boulettes de bœuf à la tomate Duo de poissons sauce dieppoise Haricots verts à l'ail / Pommes de terre persillées
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Fruit frais Far breton Pomme râpé au citron et au miel Mousse au caramel et Carambar	Crème dessert Fruit frais Compote de pêche meringuée Roulé au chocolat et à la noix de coco	Fruit frais Fromage blanc Entremets au praliné et Spéculoos Crêpe au sucre	Galette des rois briochée Galette des rois frangipane Salade de fruits Fruit frais
	Journée pédagogique	Mousse de foie Poisson au citron Semoule / Ratatouille Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou rouge et vinaigrette balsamique Paupiette de veau Riz pilaf / Epinards à la crème Yaourt et Fromage Crème dessert	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Jambon braisé à l'ananas Tortis / Fricassée de champignons aux légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Carottes râpées au citron Boulettes de bœuf à la tomate Haricots verts à l'ail / Pommes de terre persillées Yaourt et Fromage Galette des rois briochée
LE DÎNER		Salad'bar Saucisse grillée Poisson du jour Purée Légumes basquaise et chorizo Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Pizza aux trois fromages Poisson du jour Salade panachée Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Cuisse de poulet sauce barbecue Boudin noir Carottes au jus Lentilles Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE μVOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



La proposition de menu équilibré !

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	Pomelo Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pâté de campagne	Champignons à la grecque Duo de saucissons Salade de pâtes au thon	Velouté de potiron Maquereaux au vin blanc Cake au chorizo	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Riz niçois
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde Filet de merlu pané Julienne de légumes / Semoule	Sauté de bœuf à la crème moutarde Cuisse de poulet aux épices barbecue Riz créole / Poêlée de navets au miel	Pizza campagnarde Saumon sauce au curry Salade verte Lentilles cuisinées	Omelette au fromage Hachis parmentier Salade verte Purée / Salade à la tomate	Rôti de porc au jus Poisson frais du jour Gratin de chou-fleur / Farfalles
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Pomme cuite raisins confits et pain d'épices Crème brûlée Fruit frais Beignet	Flan nappé au caramel Fromage blanc aux framboises Barre bretonne à la crème anglaise Fruit frais	Compote Panna cotta et coulis exotique Paris - Brest Fruit frais	Muffin aux pépites de chocolat noir et blanc Cocktail de fruits Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Tarte au chocolat Poire au caramel Tiramisu au café
	Pomelo Paupiette de dinde Julienne de légumes / Semoule Yaourt et Fromage Pomme cuite raisins confits et pain d'épices	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Sauté de bœuf à la crème moutarde Riz créole / Poêlée de navets au miel Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Champignons à la grecque Pizza campagnarde Salade verte Yaourt et Fromage Compote	Velouté de potiron Omelette au fromage Salade verte Yaourt et Fromage Muffin aux pépites de chocolat noir et blanc	Œuf dur mayonnaise Rôti de porc au jus Gratin de chou-fleur / Farfalles Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Escalope viennoise Poisson du jour Pommes de terre Petits pois Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Raviolis Poisson du jour Pennes Gratin de brocolis Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Brochette de dinde Tandoori Poisson du jour Boulgour Légumes du couscous Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Galette complète Poisson du jour Salade verte Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE μVOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

MOVE
votre
plate
La proposition de menu équilibré !

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 râpé à la crème de curry ☀️ Poireaux vinaigrette Rillettes et cornichons	Friand au fromage Endives aux pommes ☀️ Sardines au citron	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon et Mimolette Œuf mayonnaise	Bouillon de légumes aux vermicelles Salade de betteraves et fromage de brebis Salade verte, Edam et Gouda ☀️	Rosette et cornichons Flammenkueche Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Blanquette de veau aux champignons Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre / Brocolis	Carbonade de bœuf Calamars à la sauce piquante Carottes / Semoule	Escalope de volaille sauce suprême Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Flageolets	Saucisse grillée Pintade au thym Haricots beurre / Riz	Lieu sauce aux crustacés Coquillettes à la bolognaise Coquillettes / Achard de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Compote de fruits Liégeois Moelleux aux poires Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Riz au lait Feuilleté aux pommes Abricots melba	Flan pâtissier Semoule au coulis Salade de fruits Fruit frais ☀️	Brioche perdue au chocolat Entremets à la vanille Poire Belle Hélène Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Brownie Oeufs au lait Compote de pommes et banane
	Céleri râpé à la crème de curry Gratin savoyard Salade verte Yaourt et Fromage Compote de fruits	Friand au fromage Carbonade de bœuf Carottes / Semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Escalope de volaille sauce suprême Mélange campagnard / Flageolets Yaourt et Fromage Flan pâtissier	Bouillon de légumes aux vermicelles Saucisse grillée Haricots beurre / Riz Yaourt et Fromage Brioche perdue au chocolat	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Coquillettes / Achard de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Boulettes de bœuf Poisson du jour Riz Ratatouille Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Emincé de dinde sauce provençale Poisson du jour Purée Brunoise de légumes Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Porc au caramel Poisson du jour Farfalles Légumes du wok Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Panini Poisson du jour Salade verte ☀️ - Laitage Buffet de desserts	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE μVOUS 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

AB **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	Champignons à la bugare Salade de penne façon César Pâté forestier	La Coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté Taboulé libanais	Wrap de légumes Riz au thon et petits pois Maquereaux à la moutarde	Betteraves persillées Rémoulade de céleri au cumin Pizzetta	Potage Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc vindaloo Omelette aux fines herbes Légumes sauce basquaise / Semoule aux épices	Émincé de dinde aux champignons Dos de lieu rôti aux herbes Fondue de poireaux / Frites	Jambon sauce madère Steak haché sauce ketchup Lentilles / Poêlée du chef	Cordon bleu Sauté d'agneau aux légumes Petits pois / Farfalles	Poisson du jour sauce Hollandaise Paupiette de veau au jus Riz Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Mousse au chocolat Tartelette au citron meringuée Fruit frais Fromage blanc	Salade de fruits Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Fruit frais Flan nappé au caramel Entremets au chocolat et à la chantilly Strudel aux pommes	Crème dessert Chou à la crème Crumble aux poires Fruit frais	Gâteau roulé et pâtes à tartiner Fruit frais Compote de pommes et rhubarbe Banane au chocolat
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Champignons à la bugare Porc vindaloo Légumes sauce basquaise / Semoule aux épices Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	La Coleslaw Émincé de dinde aux champignons Fondue de poireaux / Frites Yaourt et Fromage Salade de fruits	Wrap de légumes Jambon sauce madère Lentilles / Poêlée du chef Yaourt et Fromage Fruit frais	Betteraves persillées Cordon bleu Petits pois / Farfalles Yaourt et Fromage Crème dessert	Potage Poisson du jour sauce Hollandaise Riz Yaourt et Fromage Gâteau roulé et pâtes à tartiner
	LE DÎNER	Salad'bar Poisson meunière Boudin blanc Riz Epinards sauce béchamel Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Lasagnes Poisson du jour Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas au poulet et sauce aux épices mexicaine Poisson du jour Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Travers de porc Poisson du jour Pommes de terre persillées Haricots verts Laitage Buffet de desserts

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