

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1er mai	Crêpe au fromage Salade de tomates et thon Saucisson à l'ail	Emincé bicolore Concombre à la menthe Pennes au surimi	Carottes râpées à la vinaigrette Salade aux lardons Muffin au fromage et petits légumes	Céleri râpé à la vinaigrette Taboulé Pâté de campagne et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Jambon grillé Haricots verts à l'huile d'olives / Frites	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Poisson du jour Semoule / Légumes du tajine	Porc au thym Burger végétarien Carottes rondelles au beurre d'ail / Lentilles	Poisson du jour sauce beurre blanc Cordon façon bolognaise Riz au curcuma / Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Fruit frais Poires au sirop Semoule au lait Flan pâtissier	Milk shake Panna cotta au caramel Tarte créole à la noix de coco Fruit frais	Entremets au chocolat façon muffin Tiramisu à la framboise Ile flottante Fruit frais	Compote de fruits Crumble Mousse au miel & nougat Fruit frais
	1er mai	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Haricots verts à l'huile d'olives / Frites Yaourt et Fromage Fruit frais	Emincé bicolore Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Yaourt et Fromage Milk shake	Carottes râpées à la vinaigrette Porc au thym Carottes rondelles au beurre d'ail / Lentilles Yaourt et Fromage Entremets au chocolat façon muffin	Céleri râpé à la vinaigrette Poisson du jour sauce beurre blanc Riz au curcuma / Courgettes sautées Yaourt et Fromage Compote de fruits
LE DÎNER		Salad'bar Saucisses de Francfort Petits pois Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Sauté de volaille au paprika Riz cantonnais Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Nems, acras, beignet de crevettes Nouilles Chinoise Laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

**MOVE**  
Le jour  
plate  
La proposition de menu équilibré !

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.

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

**Producteurs locaux**  
\* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**CLIC&MIAM!**

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	8 mai	Salade de pommes de terre au poulet sauce au fromage blanc façon tartare Salami Terrine de poisson blanc sauce cocktail	Radis & beurre Champignons à la crème Toast à la provencale	Concombre à la Bulgare Coquillettes au thon Rillettes	Betteraves à la vinaigrette Sardines au citron Wrap de crudités
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané au citron Brochette de volaille au lait de coco Epinards à la crème Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise Galette au jambon & fromage Pâtes / Salade verte	Rôti de porc au jus Riz sauté aux petits pois, oignons et oeuf Riz Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Encornets à l'Américain Ratatouille / Blé pilaf
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Mousse au chocolat Fruit frais Pêche melba Tarte au citron meringuée	Fruit frais Rocher à la noix de coco Gâteau au yaourt Smoothie de banane & fruits rouges	Salade de fruits Fruit frais Crêpe Liégeois	Roulé à la confiture de fraise Entremets au chocolat, chantilly et vermicelles Mousse de fromage blanc et caramel au beurre salé Fruit frais
	8 mai	Salade de pommes de terre au poulet sauce au fromage blanc façon tartare Poisson pané au citron Epinards à la crème Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Radis & beurre Pâtes à la bolognaise Pâtes / Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Concombre à la Bulgare Rôti de porc au jus Riz Yaourt et Fromage Salade de fruits	Betteraves à la vinaigrette Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille / Blé pilaf Yaourt et Fromage Roulé à la confiture de fraise
LE DÎNER		Salad'bar Paupiette de veau Haricots verts Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Escalope de porc à la graine de moutarde Cocos blancs / Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Hamburger Frites Laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.

**Producteurs locaux**  
\* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers


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

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**CLIC&MIAM!**

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade, fromage, jambon et tomates  Blé à la Niçoise Pâté de campagne	Duo de râpés au curry  Mousse de foie Guacamole & Chips tortillas	Macédoine de légumes Carottes râpées à la vinaigrette  Rillettes de thon au fromage frais et ciboulette	Ascension	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Bâtonnière de légumes / Riz	Keftas de bœuf à la tomate Canette braisée au miel Pommes de terre risolées / Carottes au cumin	Pizza Aile de raie Salade verte  Boulgour à la tomate		
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage		
DESSERT	Donut Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Yaourt aromatisé Fruit frais  Crème à la vanille Chou à la chantilly	Panna cotta & coulis de caramel Mousse au citron Poire façon Belle Hélène Fruit frais 		
 La proposition de menu équilibré !	Salade, fromage, jambon et tomates Paupiette de dinde sauce barbecue Bâtonnière de légumes / Riz Yaourt et Fromage Donut	Duo de râpés au curry Keftas de bœuf à la tomate Pommes de terre risolées / Carottes au cumin Yaourt et Fromage Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Pizza Salade verte Yaourt et Fromage Panna cotta & coulis de caramel	Ascension	Menu du chef
LE DÎNER	Salad'bar  Jambon braisé au miel Courgettes à l'ail Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Croque-Monsieur au Cheddar Salade verte  Laitage Buffet de desserts			LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Producteurs locaux**  
\* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella  Salade de riz à la Mexicaine Salade de betteraves aux pommes	Salade de concombre  Tartine chaude Saucisson sec	Wok de légumes, vinaigrette au curry  Perlines océane Terrine de poisson	Pâté forestier Taboulé Salade verte, emmental & tomates 	Melon-pastèque  Assiette de crudités au balsamique  Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre / Blé	Hachis parmentier Omelette aux lardons, oignons et champignons Salade verte  Gratin d'aubergines, tomates et fromage de brebis / Purée	Hot dog Filet de dinde aux pommes Salade verte  Trio de céréales	Lieu, crème de poivrons doux Pennes à la Napolitaine et gruyère râpé  Courgettes sautées aux herbes de Provence / Pennes	Sauté de porc au curry Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la Provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Gaufre Muffin au cœur coulant Fruit frais  Banane et chantilly	Flan nappé au caramel Crème dessert Fruit frais  Cookies	Compote et biscuit Fruit à croquer  Tarte au citron meringuée Fruit frais 	Fruit frais  Liégeois à la vanille Génoise au chocolat Blanc-manger	Crème brûlée Fruit frais  Chausson aux pommes Salade de fruits frais 
	Tomates et mozzarella Nuggets de volaille & ketchup Haricots beurre / Blé Yaourt et Fromage Gaufre	Salade de concombre Hachis parmentier Salade verte Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Wok de légumes, vinaigrette au curry Hot dog Salade verte Yaourt et Fromage Compote et biscuit	Pâté forestier Lieu, crème de poivrons doux Courgettes sautées aux herbes de Provence / Pennes Yaourt et Fromage Fruit frais	Melon-pastèque Sauté de porc au curry Riz / Tomates à la Provençale Yaourt et Fromage Crème brûlée
LE DÎNER	Salad'bar  Paupiette de veau au paprika  Pâtes à la tomate  Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Fajitas au poulet  Salade verte, tomates et guacamole   Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Couscous aux boulettes    Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Poisson Meunière sauce tartare  Epinards  Laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

**MOVE**  
Your plate  
La proposition de menu équilibré !

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.





 **Producteurs locaux**  
\* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**CLIC&MIAM!**

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Salade de croûtons et lardons  Friand au fromage Pâtes au pesto rosso	Céleri râpé à la vinaigrette  Concombre & fromage de brebis  Pâté en croûte	Pastèque  Carottes râpées au citron  Salade de blé à l'orientale	Mousse de foie et cornichons Piémontaise Tomates à l'huile d'olive 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde Tandoori Chipolatas Petits pois / Potatoes	Filet de poisson meunière au citron Crêpinettes de porc Epinards à la crème / Riz basmati	Couscous Boulettes de soja cuisinées  Légumes du couscous / Semoule	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Coquillettes / Brocolis
PRODUIT LAITIER		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT		Fromage blanc et Oréo Eclair à la chantilly Fruit frais  Semoule au lait	Mousse au chocolat Crème créole Fruit frais  Tiramisu & Spéculoos	Marbré Rose des sables Salade de pêches et crème au miel Fruit frais 	Fruit frais  Moelleux aux framboises Ile flottante Compote crumble
	Pentecôte	Salade de croûtons et lardons Emincé de dinde Tandoori Petits pois / Potatoes Yaourt et Fromage Fromage blanc et Oréo	Céleri râpé à la vinaigrette Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème / Riz basmati Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Pastèque Couscous Légumes du couscous / Semoule Yaourt et Fromage Marbré	Mousse de foie et cornichons Carbonara de poisson Coquillettes / Brocolis Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER		Salad'bar  Pizza au thon  Salade verte   Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Wings de poulet aux épices mexicaine  Panaché de haricots  Laitage Buffet de desserts	Salad'bar  Côte de porc grillée à l'aigre douce  Purée de carottes  Laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

**MOVE** your plate  
La proposition de menu équilibré !

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Producteurs locaux**  
\* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.