

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons & noix Croque suisse	Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette Bruschetta	Riz au thon, maïs, tomate, poivrons et crème fraîche Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux abricots Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Cuisse de poulet au curry Ratatouille / Semoule	Sauté de volaille à l'ancienne Encornets à la catalane Riz / Poêlée de navets au miel	Boulettes de boeuf aux poivrons et aux tomates Pané au fromage Purée / Poêlée Forestière aux champignons	Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail / Trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Yaourt ou Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine & poire Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Salade de fruits frais Compote de pêches meringuée Mille-feuille Semoule au lait	Fromage blanc au coulis de fruits Entremets au praliné & Spéculoos Crêpe chantilly et chocolat Fruit frais	Cake aux fruits Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel & carambar Fruit frais
La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Sauté de porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre Yaourt ou Fromage Chocolat liégeois	Mousse de foie Lieu sauce dieppoise Ratatouille / Semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Sauté de volaille à l'ancienne Riz / Poêlée de navets au miel Yaourt et Fromage Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Boulettes de boeuf aux poivrons et aux tomates Purée / Poêlée Forestière aux champignons Yaourt et Fromage Fromage blanc au coulis de fruits	Riz au thon, maïs, tomate, poivrons et crème fraîche Jambon braisé Haricots verts à l'ail / Trio de céréales Yaourt et Fromage Cake aux fruits
LE DÎNER	Salad'bar Chili con carne Riz / Haricots rouges Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Rôti de porc aux poireaux Mogettes au jus Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Pizza au thon Salade panachée Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Wings de poulet sauce tex mex Frites 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.

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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Cake au chorizo Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Salade à la mexicaine	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc	Betteraves & crème fouettée aux herbes Duo de saucissons Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Bœuf aux épices Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées / Fenouil braisé	Pizza Reine Paupiette de veau au jus Salade verte Cocos blancs	Rôti de porc au colombo Omelette au fromage Farfalles / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Poisson du jour Riz / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Fruit frais Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Poulet aux épices barbecue Blé cuisiné / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Bœuf aux épices Pommes de terre sautées / Fenouil braisé Yaourt et Fromage Fruit frais	Champignons à la grecque Pizza Reine Salade verte Yaourt et Fromage Compote et sablé breton	Betteraves & crème fouettée aux herbes Rôti de porc au colombo Farfalles / Gratin de chou-fleur Yaourt et Fromage Brownie	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz / Salsifis persillés Yaourt et Fromage Cocktail de fruits
LE DÎNER	Salad'bar Carbonara Spaghettis Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Escalope de dinde à la crème Haricots verts Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Hachis parmentier Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Galette complète Salade verte Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : 1412SART

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Toast sauce pizza, dés de jambon et mozzarella Salami	Crêpe au fromage Wrap au surimi et crudités Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur	Endives aux noix et au fromage ☀️ Pâté de campagne Chou blanc à la japonnaise ☀️	Rosette et cornichons Macédoine et thon Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀️ Pommes vapeur / Julienne de légumes	Sauté de volaille thaï Calamars à la romaine Haricots beurre / Riz	Gratin de pâtes aux épinards & ricotta 🍷 Pintade au thym Pâtes / Mélange Campagnard	Saucisse grillée 🍷 Omelette au fromage 🍷 Carottes / Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Filet de dinde rôti à la crème de curcuma Boullgour aux petits légumes / Purée de potimarron
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Compote de fruits Tarte au chocolat et copeaux de chocolat blanc Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Flan nappé au caramel Semoule au lait Gâteau aux pommes Fruit frais ☀️	Crème dessert Entremets au chocolat Feuilleté à l'ananas et compote Fruit frais ☀️	Brioche perdue au chocolat Poire façon Belle-Hélène Fruit frais ☀️ Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais ☀️ Milshake aux framboises Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Yaourt et Fromage Compote de fruits	Crêpe au fromage Sauté de volaille thaï Haricots beurre / Riz Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Salade verte, Edam et Gouda Gratin de pâtes aux épinards & ricotta Pâtes / Mélange Campagnard Yaourt et Fromage Crème dessert	Endives aux noix et au fromage Saucisse grillée Carottes / Lentilles cuisinées Yaourt et Fromage Brioche perdue au chocolat	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Purée de potimarron Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Panini au jambon et tomate Salade panachée ☀️ Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Brochette de volaille marinée Carottes au jus Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Boulettes de bœuf, à la tomate Mousseline de panais Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Nouilles sautées au poulet et aux légumes Laitage Buffet de desserts	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs sauce cocktail Riz au thon et petits pois Pâté forestier	Betteraves et dés de fromage Salade de lardons, pomme et Comté Coquille de poisson	Pomelo Chou rouge à la vinaigrette Assiette nordique	La coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons	Rémoulade de céleri au cumin Rillettes et cornichons Taboulé libanais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Merguez Poêlée du chef / Semoule aux épices	Jambon grillé Dos de lieu rôti Frites / Légumes sauce basquaise	Porc au caramel Omelette aux fines herbes Flageolets / Fondue de poireaux	Keftas de bœuf Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois / Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Riz Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Compote Entremets à la vanille Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Fruit frais Flan pâtissier Strudel aux pommes Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange Mousse au chocolat	Fruit frais Poire façon Belle-Hélène Gâteau roulé et pâte à tartiner Compote et chantilly
La proposition de menu équilibré !	Tortis aux légumes et maïs sauce cocktail Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef / Semoule aux épices Biscuit Compote	Betteraves et dés de fromage Jambon grillé Frites / Légumes sauce basquaise Yaourt et Fromage Yaourt aromatisé	Pomelo Porc au caramel Flageolets / Fondue de poireaux Yaourt et Fromage Fruit frais	La coleslaw Keftas de bœuf Petits pois / Coquillettes Yaourt et Fromage Chou à la crème	Rémoulade de céleri au cumin Merlu pané au citron Riz Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Côte de porc charcutière Lentilles cuisinées Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Lasagnes Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Poisson meunière Gratin de pommes de terre Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines 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.

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

Code à saisir : 1412SART