

LUNDI

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi et sauce crème)
Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Emincé bicolore



MARDI

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Pamplemousse
Salade à la Mexicaine



JEUDI

Oeuf dur mayonnaise
Betteraves aux pommes
Cake au chorizo

VENDREDI

Potage de légumes
Macédoine de légumes
Salade de pâtes au jambon

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Viennoise de volaille
Andouillette & sa crème de moutarde
Julienne de légumes / Blé cuisiné

Sauté de dinde, tomates et champignons
Pané de poisson au citron
Frites / Fenouil braisé

Mijoté de haricots rouge à la Mexicaine
Chili con carné
Riz / Salsifis persillés

Saucisse grillée (La Touche)
Poisson du jour
Semoule / Gratin de chou-fleur

DESSERTS

Fruit frais
Fruits coupés
Beignet au chocolat
Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux fruits
Flan nappé au caramel
Fruit frais
Yaourt nature sucré

Galette des rois
Crème fermière
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Fruit frais
Cocktail de fruits
Compote de fruits
Yaourt nature sucré



Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi et sauce crème)
Viennoise de volaille
Julienne de légumes / Blé cuisiné
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Sauté de dinde, tomates et champignons
Frites / Fenouil braisé
Fromage blanc aux fruits

Oeuf dur mayonnaise
Mijoté de haricots rouge à la Mexicaine
Riz / Salsifis persillés
Galette des rois

Potage de légumes
Saucisse grillée (La Touche)
Semoule / Gratin de chou-fleur
Fruit frais



Plat végétarien



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mqdbng

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

LUNDI

Carottes râpées au citron



Poireaux vinaigrette

Salami

MARDI

Crêpe au fromage

Wrap aux carottes et thon



Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne



JEUDI

Saucisson sec et cornichons

Duo de chou



Endives aux noix et au fromage



VENDREDI

Potage

Terrine de campagne

Pamplemousse

HORS D'ŒUVRE

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Reblochonade



Tartiflette

Salade verte



Sauté de volaille Thaï

Calamars à la romaine

Haricots beurre / Riz

Mijoté de porc au miel

Blanquette de dinde

Carottes / Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés

Paupiette de veau

Boulgour aux petits légumes /
Crumble de potiron au parmesan

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brownie

Flan nappé au caramel

Riz au lait

Yaourt nature sucré

Fruit frais



Fruit frais



Abricots melba

Quatre-quarts et crème anglaise

Yaourt nature sucré

Riz au lait et coulis de fruits
rouges

Glace

Yaourt nature sucré

Fruit frais



Carottes râpées au citron

Reblochonade

Salade verte

Fruit frais

Crêpe au fromage

Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre / Riz

Flan nappé au caramel

Saucisson sec et cornichons

Mijoté de porc au miel

Carottes / Lentilles cuisinées

Fruit frais

Potage

Lieu sauce aux crustacés

Boulgour aux petits légumes / Crumble de
potiron au parmesan

Riz au lait et coulis de fruits rouges



Plat végétarien



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et
bruts sont 100% Français !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre
cuisine.



Retrouvez l'ensemble des
menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mqdbng

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

LUNDI

Tortis aux légumes et maïs
Riz au thon et petits pois
Pâté forestier

MARDI

Betteraves à la vinaigrette
Salade de lardons, pommes et Comté
Pizza

JEUDI

La Coleslaw
Champignons à la bulgare
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons

VENDREDI

Potage
Rémoulade de céleri au cumin
Rillettes et cornichons

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Emincé de volaille à la normande
Omelette aux fines herbes
Poêlée du chef / Flageolets

Merlu pané au citron
Merguez
Riz / Embeurée de chou

Boulettes de soja, tomates & basilic
Boulettes kefta de volaille à a Marocaine
Petits pois / Coquillettes

Effiloché de porc sauce barbecue (La Touche)
Dos de lieu rôti
Frites / Carottes au jus

DESSERTS

Fruit frais
Compote de fruits
Yaourt nature sucré
Poire au chocolat

Yaourt nature sucré
Crème fermière aux fruits rouges
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Chou à la crème
Liégeois à la vanille
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Fruit frais
Smoothie exotique
Yaourt nature sucré
Pomme cuite



Tortis aux légumes et maïs
Emincé de volaille à la normande
Poêlée du chef / Flageolets
Fruit frais

Betteraves à la vinaigrette
Merlu pané au citron
Riz / Embeurée de chou
Yaourt nature sucré

La Coleslaw
Boulettes de soja, tomates & basilic
Petits pois / Coquillettes
Chou à la crème

Potage
Effiloché de porc sauce barbecue (La Touche)
Frites / Carottes au jus
Fruit frais



Plat végétarien



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mqdbng

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes au curry
Panaché de saucissons
Galette de pommes de terre au thon



Friand au fromage
Carottes râpées au citron
Champignons à la grecque



Potage
Duo de chou rouge et pommes Granny
Pâté de foie



Taboulé à l'orientale
Mini penne, olives & jambon
Betteraves à la vinaigrette

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Gratin de gnocchis sauce au fromage
Macaronis suace carbonara
Macaronis / Brocolis gratinés



Pilon de poulet sauce Tex mex
Aile de raie aux câpres
Jardinière de légumes / Purée

Boulettes d'agneau
Steak haché
Riz / Julienne de légumes

Dos de colin
Travers de porc sauce barbecue
Purée de potiron / Pommes de terre Grenaille

DESSERTS

Ile flottante
Fruit frais
Yaourt nature sucré



Fruit frais
Panna cotta et Oréo
Cake au citron
Yaourt nature sucré



Carrot cake
Crème fermière
Yaourt nature sucré
Fruit frais



Fruit frais
Verrine façon charlotte aux fruits rouges
Yaourt nature sucré



Râpé de légumes au curry
Gratin de gnocchis sauce au fromage
Ile flottante

Friand au fromage
Pilon de poulet sauce Tex mex
Jardinière de légumes / Purée
Fruit frais

Potage
Boulettes d'agneau
Riz / Julienne de légumes
Carrot cake

Taboulé à l'orientale
Dos de colin
Purée de potiron / Pommes de terre Grenaille
Fruit frais



Plat végétarien



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mqdbng

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