


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Melon   Concombre et sauce bulgare   Tarte à la tomate et au fromage de chèvre Betteraves à la vinaigrette Cervelas à la vinaigrette	Salade Parisienne  Rillettes et cornichons Salade de pépinettes au chorizo Carottes râpées au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Poulet rôti et son jus  Steack haché et sauce au poivre Salsifis à la tomate / Frites	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au caramel  Epinards à la crème / Semoule
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT				Ile flottante Mousse de fraises au mascarpone Fruit frais  Fromage blanc straciatella Barre bretonne	Entremets à la vanille (+ billes croc 3 chocolats)  Fruit frais  Tiramisu aux fruits rouges Salade de fruits de saison 
 La proposition de menu équilibré !				Melon Poulet rôti et son jus Salsifis à la tomate / Frites Fromage ou Laitage Ile flottante	Salade Parisienne Dos de lieu au cumin Epinards à la crème / Semoule Fromage ou Laitage Entremets à la vanille (+ billes croc 3 chocolats)
LE DÎNER			Buffet de hors d'œuvre  Pizza Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Escalope de dinde et sauce aux champignons Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

 Produits locaux

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



























 **Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdlgt7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette   Melon   Salade niçoise Taboulé Pâté de campagne	Salade verte, Edam et Gouda   Salade César  Tarte fine aux oignons Rillettes de maquereaux Tzaziki à la menthe	Pomelo  Asperges à la vinaigrette et au cerfeuil Œuf mayonnaise Chou chinois aux lardons et emmental  Lentilles corail à la coriandre	Duo de courgettes et carottes sauce soja  Céleri aux pommes  Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons Pastèque 	Salade de chou rouge et oignons frits Macédoine de légumes Cake maison aux olives Piémontaise maison 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé et sauce charcutière Sauté de veau à la bohémienne Lentilles au jus / Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Marmite de la mer Poêlée du chef / Gratin dauphinois	Brochette de volaille au thym et citron  Navarin d'agneau Courgettes sautées / Flageolets	Dos de colin meunière Longe de porc marinée  Riz / Haricots panachés	Filet de dinde et sauce aigre douce  Merguez Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Liégeois   Muffin aux myrtilles et chocolat blanc Fruit frais Cocktail de fruits Compote de fraises	Fruit frais Moelleux aux amandes Soupe de pastèque, tomates et fraises Riz au lait et Spéculoos  Panna cotta et coulis de fruits	Tarte aux pommes Flan nappé au caramel Fruit frais  Mousse à la noix de coco Fromage blanc aux fruits	Fruit frais  Roulé à la confiture Salade de fruits Glace Semoule au lait	Crème dessert Cocktail de fruits Fruit frais  Far aux pépites de chocolat
	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé et sauce charcutière Lentilles au jus / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Liégeois	Salade verte, Edam et Gouda Boulettes de bœuf Poêlée du chef / Gratin dauphinois Fromage ou Laitage Fruit frais	Pomelo Brochette de volaille au thym et citron Courgettes sautées / Flageolets Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Duo de courgettes et carottes sauce soja Dos de colin meunière Riz / Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de chou rouge et oignons frits Filet de dinde et sauce aigre douce Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes Fromage ou Laitage Crème dessert
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre  Tarte à la mozzarella et aux tomates Salade composée  Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Emincé de poulet et sauce tandoori Légumes à la basquaise Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Poisson du jour Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Quiche lorraine Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !


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

Produits locaux

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

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

Code à saisir : sdlgt7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Mousson de canard Trio de boulgour, tomates et basilic  Brocolis aux amandes Nouilles chinoises et légumes croquants	Salade à la grecque  Carottes aux raisins  Salade de perles au surimi Rillettes au saumon Salade d'avocat et pomelos	Radis et beurre  Pastèque  Toast au thon Salade de lentilles aux lardons Gaspacho	Bâtonnets de légumes, sauce au fromage blanc et ciboulette  Salade de pâtes à la romaine Crêpe au fromage Tomates et œuf  Salami	Betteraves et fromage de brebis Chou blanc à l'alsacienne  Blé tex-mex Cervelas
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au romarin Saumon rôti et pesto Ratatouille / Pommes de terre vapeur	Pâtes à la bolognaise Pâtes à la Napolitaine et mozzarella  Pâtes / Brunoise de légumes	Poulet au citron  Quiche aux courgettes et fromage de chèvre Semoule / Tomate à la Provençale	Fondant de porc au miel  Escalope de volaille Carottes glacées / Mogettes à l'ail	Brandade de poisson Poitrine de porc caramélisée Salade verte  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Donut Pêche melba Fromage blanc et Oréo  Fruit frais  Mousse au chocolat	Fruit frais  Entremets au caramel  Poire façon belle Hélène Rocher à la noix de coco Cocktail de fruits	Compote de fruits Crumble à la poire et chocolat Marbré Fruit frais  Crème dessert	Ananas rôti au miel Panna cotta et brisures de Daims Chou à la crème Fruit frais  Riz au lait	Fruit frais  Mousse au citron Brownie Œufs au lait, pain d'épices et pommes
	Melon Paupiette de veau au romarin Ratatouille / Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Donut	Salade à la grecque Pâtes à la bolognaise Pâtes / Brunoise de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Poulet au citron Semoule / Tomate à la Provençale Fromage ou Laitage Compote de fruits	Bâtonnets de légumes, sauce au fromage blanc et ciboulette Fondant de porc au miel Carottes glacées / Mogettes à l'ail Fromage ou Laitage Ananas rôti au miel	Betteraves et fromage de brebis Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre  Bruschetta Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Côte de porc  Petits pois Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Emincé de bœuf au paprika  Riz Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Bujitos à la volaille Salade verte  Fromage ou 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 servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

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

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

Code à saisir : sdlgtg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Champignons à la grecque  Cake de courgettes et fromage de chèvre Salade de pommes de terre, fromage et jambon Melon   Salade coleslaw 	Salade de croûtons et lardons  Rillettes et cornichons Riz au thon et maïs Radis  Tomates et vinaigrette à l'ail  	Carottes jaune et orange à la vinaigrette   Rosette Quiche, concombre et fromage de brebis Salade mexicaine Salade Niçoise 	Duo de melon et pastèque  Panaché de saucissons Sardines au citron Salade Marco-Polo Salade verte et Mimolette 	Pâté de foie Salade d'asperges et chiffonnade de jambon sec Taboulé Libanais Tomates au pesto  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de porc au thym  Sauté d'agneau à la sarriette Petits pois à la française / Blé	Carbonade de bœuf  Fish and chips Poêlée de courgettes et aubergines/frites	Gratin malouin Fondant de canard aux pêche	Couscous maison (Pilon, merguez ou chipolata) Couscous végétarien  Légumes du couscous / Semoule et pois chiches	Carbonara de poisson Sauté de dinde à l'italienne  Salade verte / céleri à la nîmoise 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Ile flottante Compote de fruits Liégeois Quatre-quarts	Soupe de fruits rouges à la menthe Semoule au lait et caramel beurre salé Pudding aux pommes Fruit frais  Gâteau au chocolat	Cookies Entremets Fruit frais  Tiramisu Riz au lait	Flan nappé au caramel Mousse à la noix de coco et coulis de mangue Muffin aux pépites de chocolat Fruit frais  Salade de fruits	Fruit frais  Tarte au citron et amandes Fromage blanc  Salade de fruits de saison 
	Champignons à la grecque Escalope de porc au thym Petits pois à la française / Blé Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de croûtons et lardons Carbonade de bœuf Poêlée de courgettes et aubergines/frites Fromage ou Laitage Soupe de fruits rouges à la menthe	Carottes jaune et orange à la vinaigrette Gratin malouin Fromage ou Laitage Cookies	Duo de melon et pastèque Couscous maison (Pilon, merguez ou chipolata) Légumes du couscous / Semoule et pois chiches Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Pâté de foie Carbonara de poisson Salade verte / céleri à la nîmoise Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre  Lasagnes Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Escalope de volaille à la normande  Carottes au jus Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Poisson du jour Ratatouille Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Sausisse grillé  Lentilles Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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











Produits locaux

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

Végétarien

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

Code à saisir : sdlgtg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves et vinaigrette à l'orange Salade du pêcheur Salade de blé et surimi Carottes râpées aux graines de sésame  Salade d'avocat et pomelo	Céleri aux pommes Granny  Pâté forestier Muffin à la tomate confite Tomates à l'antiboise  Melon 	Bruschetta Poireaux à la vinaigrette Courgettes râpées et fromage de brebis  Terrine de poisson et sauce cocktail Nouilles chinoises et légumes croquants	Œuf mayonnaise Salade de haricots rouges, maïs et thon Salade d'emmental et tomates à la vinaigrette  Boulgour au surimi Chou frisé, noix et raisins secs 	Salade de concombre, maïs et fromage Piémontaise Saucisson sec Chou-fleur mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Filet de julienne à la dieppoise Poêlée du chef / Torti	Hachis parmentier Rôti de veau à l'échalotte Salade verte / Brocolis 	Curry de sot l'y laisse  Pizza orientale Fondue de poireaux Salade verte 	Sauté de porc aux épices cajun  Omelette au fromage  Riz pilaf / Lentilles / Légumes croquants au lait de coco	Lieu aux petits légumes  Filet de poulet à la normande Haricots beurre / Boulgour
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Banane et chantilly Fromage blanc  Poire cuite aux épices Cocktail de fruits	Panna cotta au caramel Petits suisse aux fruits Fruit frais  Marbé Compote de pommes	Semoule au lait Fromage blanc straciatella Chou à la crème Fruit frais  Milkshake	Fruit frais  Chessecake Compote de fruits de saison Crème Beau Rivage Tarte au citron meringuée	Framboisier Pêche melba Ile flottante Fruit frais 
	Betteraves et vinaigrette à l'orange Nuggets de volaille et ketchup Poêlée du chef / Torti Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Granny Hachis parmentier Salade verte / Brocolis Fromage ou Laitage Panna cotta au caramel	Bruschetta Curry de sot l'y laisse Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Sauté de porc aux épices cajun Riz pilaf / Lentilles / Légumes croquants au lait de coco Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de concombre, maïs et fromage Lieu aux petits légumes Haricots beurre / Boulgour Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre  Paupiette de veau Courgettes sautée à l'ail Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Poisson du jour Epinards à la crème Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Mixed grill Pommes de terre au four Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre  Croque-Monsieur Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Produits locaux

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

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

Code à saisir : sdlgt7s