

	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de haricots verts, tomates et échalotes en vinaigrette Pâté de campagne Oeuf sauce gribiche Salade de riz océane Melon	Tomates, fromages et huile d'olive Concombre et fromage de brebis Saucisson à l'ail Pennes au pesto Salade au Bleu et noix	Râpé de légumes à la vinaigrette Pomelo Salade de pommes de terre, oignons rouges et hareng Mousse de foie Quinoa à la ratatouille froide	Carottes râpées au vinaigre balsamique Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre Surimi et macédoine Saucisson à l'ail	Betteraves au fromage de brebis Cake maison au jambon Taboulé Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille Lieu à la crème de chorizo Epinards à la crème / Semoule	Mijoté de bœuf Jambon grillé Pommes rissolées / Petits pois à la française	Lasagnes de saumon Gigot d'agneau à l'ail Salade verte Tomates au four	Chili con carne Chili végétarien Riz / Bâtonnière de légumes	Filet de poisson à l'aneth Rôti de porc à la diable Carottes au cumin / Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Velouté aux fruits Flan nappé Barre bretonne Compote de pommes et framboises	Cocktail de fruits Mousse de fraises au mascarpone Riz au lait au caramel Chou à la chantilly Fruit frais	Crème à la vanille Poire façon Belle Hélène Smoothie Fruit frais Cookies	Compote de fruits Fruit frais Moelleux aux amandes Crème brûlée Semoule au lait	Entremets au chocolat Fruit frais Fromage blanc au caramel beurre salé Glace
	Salade de haricots verts, tomates et échalotes en vinaigrette Emincé de volaille Epinards à la crème / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates, fromages et huile d'olive Mijoté de bœuf Pommes rissolées / Petits pois à la française Fromage ou Laitage Cocktail de fruits	Râpé de légumes à la vinaigrette Lasagnes de saumon Salade verte Fromage ou Laitage Crème à la vanille	Carottes râpées au vinaigre balsamique Chili con carne Riz / Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Compote de fruits	Betteraves au fromage de brebis Filet de poisson à l'aneth Carottes au cumin / Pennes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Steak haché et sauce béarnaise Coquillettes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Plat du chef Brocolis Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tajine Légumes du tajine Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Flammenküche 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 : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes  Farfalles façon César Rosette et cornichons Concombre vinaigrette Pêche au thon	Radis râpés à la crème de ciboulette Lentilles, oignons et fromage de brebis en vinaigrette Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché Riz aux légumes sombrero	Salami Pommes de terre au surimi  Tartine Provençale Salade verte, Edam et Gouda  Tomates et mozzarella	1er temps d'animation	Trio de râpés Mimosa à la vinaigrette  Salade au Bleu, lardons et noix  Rillettes Wraps de crudités 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée  Steak de thon au curry Duo de chou-fleur et brocolis/purée	Beignets de calamars sauce Tartare Pintade rôtie au miel Gratin de courgettes/pâtes	Emincé de bœuf au paprika  Bruschetta Riz/salsifis au beurre		Piperade de gnocchis gratinés  Tomates farcies Gnocchis/piperade
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Crumble aux myrtilles Fromage blanc et céréales multicolore Gaufre au sucre Cocktail de fruits	Crème aux œufs Gâteau au yaourt et pépites de chocolat Salade de fruits de saison  Fruit frais  Pomme grand-mère	Mousse au citron et Spéculoos Soupe de fruits Fruit frais  Gâteau à l'ananas et à la noix de coco Compote de pommes		Banane au chocolat et à la chantilly  Fruit frais  Beignet Crème dessert
	Céleri aux pommes Saucisse grillée Duo de chou-fleur et brocolis/purée Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis râpés à la crème de ciboulette Beignets de calamars sauce Tartare Gratin de courgettes/pâtes Fromage ou Laitage Crème aux œufs	Salami Emincé de bœuf au paprika Riz/salsifis au beurre Fromage ou Laitage Mousse au citron et Spéculoos	1er temps d'animation	Trio de râpés Mimosa à la vinaigrette Piperade de gnocchis gratinés Fromage ou Laitage Banane au chocolat et à la chantilly
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Filet de poulet  Carottes au romarin Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de porc à la moutarde  Semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saumon sauce aux poivrons Julienne de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Kebab  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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Taboulé de chou-fleur Duo de saucissons Riz au surimi vinaigrette Pamplemousse	Tomates à l'Antiboise ☀️ Houmos Mortadelle Œuf mayonnaise Salade de pépinettes au surimi	La Coleslaw ☀️ Macédoine Mousson de canard Salade de blé, jambon et parmesan Pain de thon maison	Tzatziki Salade aux fruits secs ☀️ Gougère Tomates à la mozzarella Salade de riz Hawaïenne (avocat, ananas, crevettes)	Pizza au fromage Salade au jambon, maïs et tomates ☀️ Pommes de terre vinaigrette aux herbes Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes Carbonara Gratin de pâtes au fromage 🍃 Pâtes/julienne de légumes	Sauté de volaille à la crème 🚗 Poisson du jour Poêlée Campagnarde/potatoes	Galette au jambon et fromage Paleron braisé Salade verte ☀️ Boulgour	Mijoté de porc à la moutarde 🚗 Omelette Campagnarde 🍃 Mogettes/purée de carottes	Dos de colin rôti Boulettes de bœuf à la Provençale Haricots verts/riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Liégeois Amandine Trio de fruits au sirop Fromage blanc 🚗	Compote de fraises Cake au citron Fruit frais ☀️ Marmelade de framboises et génoise Semoule au lait et caramel	Panna cotta et son coulis Tartelette au caramel Crème dessert à la vanille Cocktail de fruits Fruit frais ☀️	Gâteau aux pommes Mousse au chocolat Riz au lait Fruit frais ☀️ Compote	Fruit frais ☀️ Brioche sauce au chocolat Venus aux abricots Glace
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Pâtes Carbonara Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates à l'Antiboise Sauté de volaille à la crème Poêlée Campagnarde/potatoes Fromage ou Laitage Compote de fraises	La Coleslaw Galette au jambon et fromage Salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta et son coulis	Tzatziki Mijoté de porc à la moutarde Mogettes/purée de carottes Fromage ou Laitage Gâteau aux pommes	Pizza au fromage Dos de colin rôti Haricots verts/riz Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Poisson à la crème d'aneth Fondue de poireaux Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet rôti 🚗 Poêlée de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pâtes à la bolognaise Fromage ou laitage Buffet de desserts	<p style="text-align: center;">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.



Produit de saison

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



Végétarien



Produits locaux


CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr


Code à saisir : sdlgt7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
MOVE Your plate La proposition de menu équilibré !					
LE DÎNER					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 : sdltg7s