

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la grecque Sardines au citron Piémontaise Endives à l'emmental et croûtons	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes et Mimolette Céréales aux légumes croquants Carottes râpées au citron	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu et noix Croque suisse Râpé de légumes sauce soja Terrine de saumon sauce cocktail	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Bruschetta Rillettes et cornichons Macédoine de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette Radis noir au vinaigre de riz et sésame Cervelas vinaigrette Toast au poulet et moutarde à l'ancienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Nuggets de volaille Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis	Duo de colin au citron Jambon braisé Semoule / Ratatouille	Veau marengo Calamars à la romaine Riz / Poêlée de navets au miel	Filet de dinde aigre douce Tourte au pommes de terre et fromage Purée / Fricassée de champignons aux légumes	Boulettes de boeuf à l'orientale Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail / Trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Gaufre Compote de fruits Fruit frais Crème dessert	Fruit frais Riz au lait et Oréo Pommes au citron et au miel Salade de fruits Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais Tarte amandine et poires Crêpe au sucre Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné et Spéculoos Moelleux à l'orange Fruit frais Milk shake aux fruits rouges et banane	Galette des rois Velouté aux fruits Cocktail de fruits Fruit frais
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Betteraves vinaigrette Nuggets de blé Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Duo de colin au citron Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Veau marengo Riz / Poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Potage de légumes à la Vache Qui Rit Filet de dinde aigre douce Purée / Fricassée de champignons aux légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc	Carottes râpées à la vinaigrette Boulettes de boeuf à l'orientale Haricots verts à l'ail / Trio de céréales Fromage ou Laitage Galette des rois
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Chili con carne Riz et haricots rouges Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet rôti Mélange campagnard Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza Salade panachée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Porc au caramel Petits pois et coquillettes Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE                      VOUS SOUHAITENT UN                      BON APPÉTIT !</b>

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**

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

Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Taboulé Émincé bicolore  Brocolis vinaigrette	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Salade de betteraves, maïs et thon La Mexicaine Pâté de campagne Salade de pâtes aux crevettes	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes  Maquereau au vin blanc Riz niçois Coleslaw 	Potage de légumes Salade César  Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons Cake au chorizo	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage et oignons frits  Salade de blé au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Merlu pané Julienne de légumes / Blé	Emincé de bœuf à la crème de moutarde  Quiche aux légumes Frites / Fenouil braisé	Pizza à l'indienne Saumon sauce au beurre Salade verte Semoule aux épices	Rôti de porc sauce forestière Omelette au fromage  Gratin de chou-fleur / Farfalles	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Chili con carne Riz / Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Salade de fruits Pomme cuite et pain d'épices Beignet Fruit frais 	Fruit frais  Compote de fruits Fromage blanc aux fruits Gâteau bulgare Panna cotta et son coulis exotique	Ile flottante Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais  Entremets au chocolat	Brownie Semoule au lait Crème dessert Fruit frais  Yaourt aux fruits	Fruit frais  Cocktail de fruits Tarte au chocolat Crème brûlée
	Pamplemousse Paupiette de veau Julienne de légumes / Blé Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Emincé de bœuf à la crème de moutarde Frites / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Champignons à la grecque Pizza à l'indienne Salade verte Fromage ou Laitage Ile flottante	Potage de légumes Rôti de porc sauce forestière Gratin de chou-fleur / Farfalles Fromage ou Laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Pâtes à la carbonara  Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de dinde Poêlée du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Hachis parmentier  Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Galette complète  Salade verte Fromage ou 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 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Salami Haricots verts à l'échalote Flammenkueche Farfalles à l'italienne	Crêpe au fromage Emincé de champignons à la crème Salade verte, Edam et Gouda Carottes râpées à la vinaigrette au miel Andouille et cornichons	Chou-fleur sauce cocktail Pommes de terre, jambon et Mimolette Oeuf mayonnaise Rillettes et conichons Poireaux vinaigrette	Crème de potiron Chou façon piémontaise Lentilles corail à l'indienne Mousse de betteraves au fromage de chèvre Croque-monsieur	Rosette et cornichons Endives aux pommes Wraps au surimmi et guacamole Pamplemousse	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade Gratin savoyard Salade verte / Crumble de potiron au parmesan	Bœuf façon thaï Calamars à la sauce piquante Légumes du wok / Riz	Poulet rôti Tatin aux oignons et aux pommes Mélange camagnard / Boulgour	Saucisse grillée Samoussa aux légumes Petits pois / Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Escalope de dinde à la crème Pennes / Brocolis au beurre	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Liégeois à la vanille Quatre-quarts et crème anglaise Smoothie Fromage blanc et straciatella Fruit frais	Salade de fruits Milk shake Feuilleté à l'ananas et à la cannelle Poire pochée aux épices Crème dessert au praliné	Fromage blanc et coulis de fruits rouges Flan pâtissier Tarte tatin Fruit frais Semoule au caramel	Muffin aux pépites de chocolat blanc Abricots melba Fruit frais Compote de coings	Fruit frais Cocktail de fruits Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Brioche perdue au chocolat	
 La proposition de menu équilibré !	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Reblochonnade Salade verte / Crumble de potiron au parmesan Fromage ou Laitage Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok / Riz Fromage ou Laitage Salade de fruits	Chou-fleur sauce cocktail Poulet rôti Mélange camagnard / Boulgour Fromage ou Laitage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Crème de potiron Saucisse grillée Petits pois / Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Muffin aux pépites de chocolat blanc	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Pennes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Panini Salade panachée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Brochette de porc marinée Haricots verts et champignons Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de bœuf, à la tomate Mousseline de panais Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Nouilles sautées au poulet et aux légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !</b>	

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

Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade au Bleu, croûtons et noix ☀️ Rz au thon et petits pois Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja ☀️ Pâté forestier Duo de carottes et panais râpés ☀️	Salade Coleslaw ☀️ Salade de lardons, pommes et Comté ☀️ Poireaux vinaigrette Taboulé libanais Céleri mimosa ☀️	Potage Chou rouge et patate douce rôtie ☀️ Terrine de campagne Tartelette aux oignons Salade de pomelo et orange	Betteraves persillées au fromage de brebis Macédoine de légumes Pizzetta Rillettes et cornichons Endives et raisins secs ☀️	Rémoulade de céleri au cumin ☀️ Potage Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Omelette aux poivrons et maïs 🌿 Haricots beurre sautés / Flageolets à l'échalote	Émincé de volaille au curry Colin rôti aux herbes Légumes sauce basquaise / Frites	Pané au fromage 🌿 Rosbeef et sa sauce balsamique Coquillettes / Fondue de poireaux	Boulettes de soja, tomates et basilic 🌿 Steak haché sauce au poivre Poêlée du chef / Semoule	Poisson du jour sauce Hollandaise Jambon sauce madère Riz pilaf / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Panna cotta aux fruits rouges Banane au chocolat Barre bretonne Fromage blanc	Crème créole Petits suisses aux fruits Moelleux aux amandes Fruit frais ☀️ Compote de fruits	Entremets à la vanille Mousse au caramel au beurre salé Cake au citron Fruit frais ☀️ Riz au lait	Chou à la crème Tarte au citron Smoothie de pomme, kiwi et orange ☀️ Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits	Fruit frais ☀️ Compote de pommes et rhubarbe Poire Belle Hélène Gâteau roulé à la pâte à tartiner
 La proposition de menu équilibré !	Salade au Bleu, croûtons et noix Porc au caramel Haricots beurre sautés / Flageolets à l'échalote Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade Coleslaw Émincé de volaille au curry Légumes sauce basquaise / Frites Fromage ou Laitage Crème créole	Potage Pané au fromage Coquillettes / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Entremets à la vanille	Betteraves persillées au fromage de brebis Boulettes de soja, tomates et basilic Poêlée du chef / Semoule Fromage ou Laitage Chou à la crème	Rémoulade de céleri au cumin Poisson du jour sauce Hollandaise Riz pilaf / Embeurrée de chou 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 Poirine de porc grillée Carottes au jus Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson meunière Épinards à la béchamel Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !</b>

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



Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois et emmental ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots blancs au basilic Saucissons panachés Piémontaise	Toast de sardines et chiffonnade de salade ☀️ Taboulé à l'orientale Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️ Râpé de légumes et vinaigrette balsamique ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Radis et beurre ☀️ Bouchée à la reine Houmous Salade de blé au maïs et fromage	Velouté de butternut Mini penne, surimi et ciboulette Brocolis à la parisienne Cervelas vinaigrette Salade niçoise	Emincé bicolore à la vinaigrette ☀️ Chou rouge aux pommes et Mimolette ☀️ Mini-croque monsieur Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine 🌿 Pâtes à la bolognaise Pâtes / Salade verte ☀️ Petits pois	Pilon de poulet sauce tex mex Filet de lieu au lait de coco Carottes au jus / Boulgour	Jambalaya Calamars à l'armoricaine Riz / Bâtonnière de haricots plats	Poisson du jour Sauté de dinde à l'orientale Epinards à la crème / Pommes de terre vapeur	Mijoté de porc au miel 🌿 Quiche au fromage de chèvre Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille Poire à la cannelle Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat noir et copeaux blancs Fromage blanc et coulis de fruits	Fruit frais ☀️ Riz au lait et Oréo Cake au citron Salade de fruits Panna cotta et Spéculoos	Crêpe Fruit frais ☀️ Pomme cuite, raisins et dés de pain d'épices Crème fermière aux fruits et céréales Marbré au chocolat et vanille	Fruit frais ☀️ Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Compote / Donut	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Pain perdu et caramel au beurre salé Fruit frais ☀️
 La proposition de menu équilibré !	Salade croquante au chou chinois et emmental Pâtes à la napolitaine Pâtes / Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert à la vanille	Toast de sardines et chiffonnade de salade Pilon de poulet sauce tex mex Carottes au jus / Boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Jambalaya Riz / Bâtonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Crêpe	Velouté de butternut Poisson du jour Epinards à la crème / Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais	Emincé bicolore à la vinaigrette Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Entremets au chocolat
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Saumon, crème de poireaux Purée de céleri Fromage ou laitage Buffet de desserts	Nouvel an chinois	Buffet de hors d'œuvre Cordon bleu Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Quiche lorraine Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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



Code à saisir : sdltg7s