

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Melon 	Pamplemousse  Pizza Surimi et macédoine Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Poulet rôti Pommes rissolées	Filet de poisson au beurre safrané Jambon braisé Brocolis gratiné/ Tortis aux trois couleurs
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT				Entremets au chocolat et aux copeaux blancs	Fruit frais  Pommes cuites au caramel Donut Entremets au chocolat et aux copeaux blancs
 La proposition de menu équilibré !				Melon Poulet rôti Pommes rissolées Fromage ou Laitage Entremets au chocolat et aux copeaux blancs	Pamplemousse Filet de poisson au beurre safrané Brocolis gratiné/ Tortis aux trois couleurs Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER				Buffet de hors-d'œuvre Pizza Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE 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**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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

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

Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la vinaigrette ☀️ Céleri aux pommes ☀️ Rosette Farfalles au poulet Salade de betteraves à la crème	Tomates Mimosa ☀️ Taboulé Riz aux légumes sombrero Terrine de poisson Salade Nantaise	Salade de concombre, tomates et radis ☀️ Mortadelle Tomates et mozzarella ☀️ Salade et fromage de Hollande ☀️	Pastèque ☀️ Radis et beurre ☀️ Wraps de crudités ☀️ Sardines au citron ☀️	Râpé de légumes à la vinaigrette ☀️ Salade au bleu et noix ☀️ Rillettes Blé au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Omelette ail & fines herbes 🌿 Purée/ Légumes basquaise	Poisson pané Brochette de volaille marinée Épinards à la crème/ Pâtes	Galette jambon fromage Galette au fromage 🌿 Fondue de poireaux Boulgour	Sauté de volaille à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Steak de thon Ratatouille/ Blé	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 🌿 Rôti de porc à la diable Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Fromage blanc Crumble aux pommes Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits	Fruit frais ☀️ Liégeois Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat	Compote Fruit frais ☀️ Gratin de fruits Gâteau hawaïen	Gâteau au chocolat Flan pâtissier Panna cotta au caramel au beurre salé Fruit frais ☀️ Gâteau de semoule	Compote de fruits Fruit frais ☀️ Crêpe Liégeois au chocolat
 MOVE <i>your plate</i> La proposition de menu équilibré !	Concombre à la vinaigrette Saucisse grillée Purée/ Légumes basquaise Fromage ou Laitage Crème dessert	Tomates Mimosa Poisson pané Épinards à la crème/ Pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de concombre, tomates et radis Galette jambon fromage Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote	Pastèque Sauté de volaille à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille/ Blé Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat	Râpé de légumes à la vinaigrette Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs Poêlée du chef Fromage ou Laitage Compote de fruits
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Moussaka Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Croque-monsieur Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Crêpinette de porc Cocos blancs 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**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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

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

Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette Taboulé de chou-fleur mimosa Duo de saucissons Boulgour au surimi à la vinaigrette Concombre Bulgare 	Pâté de campagne Mortadelle Tomates farcies au thon  Salade d'asperges et œufs Pommes de terre, saucisse de strasbourg et gruyère	Trio de radis, carottes et pommes  Tzatziki Mousson de canard Melon  Cœurs de palmiers & crevettes 	Tomates à la vinaigrette et au fromage de brebis  Salade aux lardons  Gougère Assiette nordique Taboulé aux fruits	Céleri râpé rémoulade  Pépinettes au poulet et au chorizo Brushetta aux légumes Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage  Macaronis à la carbonara Salade verte  Poêlée campagnarde	Émincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Poisson du jour Panaché de haricots/ Riz	Tajine de volaille aux fruits secs Samoussas aux petits légumes  Semoule/ Légumes du tajine	Porc au caramel Saumon et sa sauce aux poivrons Lentilles/ Tomates à la provençale	Poisson du jour et sa sauce Aurore  Boulettes de soja, tomates et basilic Courgettes sautées à l'ail/ Pommes de terre rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Mousse au fromage blanc et Spéculoos Amandine Fruit frais  Cocktail de fruits	Fruit frais  Compote de pommes et fraises Poire au sirop Semoule au lait Cake au yaourt	Ananas à la chantilly Fruit frais  Panna cotta Tarte créole à la noix de coco Marmelade de fruits	Fromage blanc aux fruits Ile flottante Crumble Fruit frais  Soupe aux fruits	Muffin aux pépites Financier pistache et framboises Mousse au miel et au nougat Fruit frais 
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves à la vinaigrette Macaronis au fromage Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Pâté de campagne Émincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots/ Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Trio de radis, carottes et pommes Tajine de volaille aux fruits secs Semoule/ Légumes du tajine Fromage ou Laitage Ananas à la chantilly	Tomates à la vinaigrette et au fromage de brebis Porc au caramel Lentilles/ Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Céleri râpé rémoulade Poisson du jour et sa sauce Aurore Courgettes sautées à l'ail/ Pommes de terre rissolées Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Fajitas au poulet Salade composée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saucisse de Francfort Fricassée de carottes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf Thaï Nouilles Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Quiche 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**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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

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

Code à saisir : sdltg7s

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs à la vinaigrette Champignons à la crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes Salade d'agrumes	Concombre et sa sauce bulgare Gaspacho de tomates Roulé au jambon et fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Betteraves à la vinaigrette	Salade mimosa (Salade verte, œuf, tomates & croûtons) Macédoine Sardines au citron Pamplemousse Piémontaise	Melon Mousse d'avocat et tortillas Salade de blé aux crevettes Pain de thon La Coleslaw	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et au fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé et sa sauce au fromage blanc aux herbes Nuggets de volaille Boulgour aux petits légumes/ Céleri braisé aux oignons	Bœuf à la provençale Paupiette de poisson Gratin de chou-fleur / Blé pilaf	Rougail de saucisse Omelette au fromage Riz basmati/ Légumes du rougail	Filet de dinde et sa sauce colombo (lait de coco et curry) Steak haché Frites/ Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au miel Petits pois à la bretonne/ Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Fromage blanc aux framboises Moelleux aux abricots Crème fermière et sa compotée de rhubarbe Ile flottante	Beignet Pommes cuites sur pain d'épices Soupe aux fruits rouges Fruit frais Vénus aux abricots	Poire liégeoise Compote royale Mille feuille Fruit frais Œufs au lait	Crème brûlée Fruit frais Entremets à la vanille & Billes croc' Tarte aux fruits frais Chou à la chantilly	Riz au lait Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Carottes râpées et maïs à la vinaigrette Nuggets de blé et sa sauce au fromage blanc aux herbes Boulgour aux petits légumes/ Céleri braisé aux oignons Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre et sa sauce bulgare Bœuf à la provençale Gratin de chou-fleur / Blé pilaf Fromage ou Laitage Beignet	Salade mimosa (Salade verte, œuf, tomates & croûtons) Rougail de saucisse Riz basmati/ Légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire liégeoise	Melon Filet de dinde et sa sauce colombo (lait de coco et curry) Frites/ Salsifis persillés Fromage ou Laitage Crème brûlée	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Petits pois à la bretonne/ Coquillettes au beurre Fromage ou Laitage Riz au lait
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Mix Grill Ratatouille Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson pané Purée de pommes de terre Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza au chorizo, poivrons et tomates Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Galette garnie 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



[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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

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  Cocktail de concombres et pommes Salade Niçoise Museau à la vinaigrette Melon 	Pamplemousse  Blé, mozzarella et pesto Tarte aux légumes Rillettes de maquereaux Râpé de légumes et sa sauce soja 	Courgettes râpées au curry  Trio de céréales, tomates, mangues et raisins secs Œuf mayonnaise Salade, ananas, noix et pommes  Mousse de canard	Toast au fromage de chèvre et au miel Pommes de terre, cornichons, œufs et fromage Salade de poulet, petits pois et tomates  Duo de saucissons Radis et sa crème de ciboulette 	Céleri rémoulade  Avocat et cœur de palmier  Cake aux légumes Salami et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé et sa sauce au miel et à la moutarde Sauté d'encornets Flageolets/ Piperade	Boulettes de soja, tomates et basilic  Boulettes de bœuf et sa sauce au poivre Purée de potiron/ Pommes vapeur persillées	Longe de porc et sa sauce au barbecue Saumon au thym et au citron Bâtonnière de légumes/ Boulgour	Dos de colin Meunière Navarin d'agneau Fricassée de carottes/ Tortis	Jambalaya au poulet Lieu noir et sa sauce Espagnole Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Liégeois au chocolat Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Cocktail de fruits	Crème dessert Petits suisses Gâteau au fromage blanc Riz au lait Fruit frais 	Grillé aux pommes Feuilletée ananas Flan nappé Fruit frais  Glace	Fruit frais  Flan aux pépites de chocolat Pain perdu Crème au caramel Compote	Fruit frais  Panna cotta Cocktail de fruits frais  Éclair au chocolat
	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé et sa sauce au miel et à la moutarde Flageolets/ Piperade Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Boulettes de soja, tomates et basilic Purée de potiron/ Pommes vapeur persillées Fromage ou Laitage Crème dessert	Courgettes râpées au curry Longe de porc et sa sauce au barbecue Bâtonnière de légumes/ Boulgour Fromage ou Laitage Grillé aux pommes	Toast au fromage de chèvre et au miel Dos de colin Meunière Fricassée de carottes/ Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Jambalaya au poulet Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Tarte au thon, olives et fromage de brebis Salade composée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Riz façon tomates farcies Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Omelette au fromage  Salade verte/ Potatoes  Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bruschetta à l'aubergine, pesto et parmesan Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Végétarien**

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

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

CLIC&MIAM!

Code à saisir : sdlgt7s