

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
<p>La proposition de menu équilibré !</p>					
LE DÎNER					<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

[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	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Férié	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce Charcutière Pâtes Ratatouille	Haut de cuisse de volaille Lieu rôti aux herbes Haricots beurre Riz			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts			
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet de hors-d'œuvre Cordon bleu Pâtes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Haut de cuisse de volaille Haricots beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Férié		
	LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Menu du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Menu du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts		

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	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous de boulettes d'agneau Encornets au curry Semoule Légumes du couscous	Tortis à la bolognaise de légumes Saucisse grillée Salade verte Tortis	Coiurgettes farcies Poisson du jour Blé Salade verte	Rôti de porc au miel et à la moutarde Omelette à la ciboulette Gratin de brocolis et mozzarella Purée	Poisson du jour Paella au poulet Piperade Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet de hors-d'œuvre Couscous de boulettes d'agneau Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Tortis à la bolognaise de légumes Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Coiurgettes farcies Blé Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poisson du jour Piperade Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Potatoes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tarte au thon, olives & fromage de brebis Salade composée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bruschetta au pesto & parmesan 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	Féried	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets de volaille Poisson du jour Petits pois cuisinés Pommes de terre vapeur	Paupiette de veau Falafels à la menthe Boulgour aux petits légumes Fondue de poireaux	Dalh de lentilles au lait de coco et curry Rougail de saucisses Riz Salade verte	Dos de lieu au citron Sauté de poulet sauce Tandoori Epinards Coquillettes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Féried	Buffet de hors-d'œuvre Nuggets de volaille Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Paupiette de veau Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Dalh de lentilles au lait de coco et curry Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Dos de lieu au citron Epinards Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Féried	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Ratatouille Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza au chorizo, poivrons & 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 SOUHAITE 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

 **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	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Jambon grillé Gratin de pommes de terre Poêlée Méridionale	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Macaronis sauce Napolitaine Panaché de haricots Macaronis	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Poisson du jour Semoule Légumes du tajine	Porc au thym Quiche au fromage Blé à la tomate Courgettes sautées	Poisson du jour au beurre blanc Cordon bleu Carottes au jus Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts

La proposition de menu équilibré !

Buffet de hors-d'œuvre Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Gratin de pommes de terre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Porc au thym Blé à la tomate Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poisson du jour au beurre blanc Carottes au jus Fromage ou Laitage Buffet de desserts
---	--	---	---	--

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre Enchiladas au poulet Salade composée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saucisses de Francfort Poêlée du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pad Thaï au bœuf Nouilles Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Quiche aux légumes, oignons & fromage 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

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

Code à saisir : sdltg7s