

	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	Reblochonade Boudin blanc aux pommes Salade verte Gratin de pommes de terre	Porc au caramel Calamars à l'Armoricaine Haricots beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Quiche au fromage Salade verte Pâtes	Emincé de poulet au curry Nems aux légumes Poêlée de carottes Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Saucisse grillée Boulgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan
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 Reblochonade Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Porc au caramel Haricots beurre Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Emincé de poulet au curry Poêlée de carottes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Nouilles sautées au poulet et aux légumes 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 Brochette de porc marinée Petits pois Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bruschetta aux champignons et mozzarella Salade panachée Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !</b>

Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles entiers sont 100% Français

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

**Végétarien**

**Produits locaux**

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

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

Code à saisir : sdltg7s