

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Ascension 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Pavé de thon & sauce vierge Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois cuisinés Blé pilaf	Rougail de saucisse Nems de légumes  Riz basmati Légumes du rougail		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		
MOUVE Your plate La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors-d'œuvre Sauté de porc au curry Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Rougail de saucisse Riz basmati Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Ascension	
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Poulet rôti Tian de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Cassolette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza au chorizo, poivrons & tomates Salade verte  Fromage ou laitage Buffet de desserts		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

 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**

 Fournisseurs locaux

[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

CLIC&MIAM!

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	Animation "Street Food Asie"	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Paupiette de veau Salade verte Pommes de terre	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Macaronis à la Napolitaine Panaché de haricots Macaronis	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Pané au fromage Semoule Légumes du tajine		Porc au thym Poisson du jour Carottes à la crème Mogettes
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
MOUVE your plate	Buffet de hors-d'œuvre Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte 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	Animation "Street Food Asie"	Buffet de hors-d'œuvre Porc au thym Carottes à la crème 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 Sausisse de Francfort Fricassée de carottes jaune et orange 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 et fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



La proposition de menu équilibré !

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
[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	Lundi 9 juin - Pentecôte ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Brochette de poulet au lait de coco Epinards à la crème Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise Pâtes sauce pesto et fromage 🌿 Salade verte 🌿	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf 🌿 Tomates farcies au bœuf Riz/petits pois	Poulet à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tarte au thon Ratatouille Boulgour Pilaf
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
	Lundi 9 juin - Pentecôte	Buffet de hors-d'œuvre Poisson pané Epinards à la crème 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 Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poulet à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER		Buffet de hors d'œuvre Wings de poulet aux épices Mexicaine Carottes au cumin Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de porc à la graine de moutarde Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Hamburger Frites Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



La proposition de menu équilibré !

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

Fournisseurs 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	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	Paupiette de dinde sauce barbecue Poisson du jour à l'aneth Poêlée du chef Riz	Falafels de fèves et coriandre Canette braisée au miel Semoule Carottes au cumin	Pizza au fromage Poulet rôti Salade verte Quinoa	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la Romaine Pommes de terre Grenaille Crumble de légumes	Filet de poisson sauce Aurore Chipolatas Gratin de chou-fleur à la béchamel Tortis trois couleurs	
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 Paupiette de dinde sauce barbecue Poêlée du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Falafels de fèves et coriandre Semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Pizza au fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Bœuf à la méditerranéenne Pommes de terre Grenaille Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Filet de poisson sauce Aurore Gratin de chou-fleur à la béchamel Fromage ou laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Croque au Cheddar Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Gratin de pommes de terre à la volaille Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de colin en croûte Courgettes à l'ail Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Cannellonis Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

[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	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	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Trio de céréales	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Gratin d'aubergines, tomates et fromage de brebis/purée	Hot dog Quiche aux légumes Salade verte	Lieu sauce au chorizo et poivrons Crêpinette de porc Courgettes sautées Pennes	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Brochette de volaille marinée Riz Tomates Provençale
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
	Buffet de hors-d'œuvre Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre 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 Hot dog Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Fromage ou laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Bouchée charcutière Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Fajitas au poulet Salade verte, tomates et guacamole Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Gratin de poisson aux légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé sauce au poivre vert Petits pois Fromage ou laitage Buffet de desserts	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>



La proposition de menu équilibré !

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

Fournisseurs locaux

[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	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Repas surprise	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Lentilles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Courgettes farcies Légumes du tajine Semoule	Filet de poisson Meunière au citron Fondant de canard aux pêches Epinards à la crème Riz basmati		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		
	Buffet de hors-d'œuvre Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes du tajine Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Filet de poisson Meunière au citron Epinards à la crème Fromage ou laitage Buffet de desserts	Repas surprise	Menu du chef
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Gratin de raviolins Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Quiche au poisson, poireaux et tomates Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Wings de poulet aux épices Mexicaine Haricots beurre Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Côte de porc grillée Carottes braisées Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



La proposition de menu équilibré !

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

[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 : sdtlg7s