

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



LE DÎNER

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

 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 : sdltg7s

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons & ciboulette
Terrine de saumon sauce cocktail
Piémontaise

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Céleri rémoulade
Bruschetta
Cervelas vinaigrette

Chou blanc aux lardons
Salade au Bleu, croûtons & noix
Croque-monsieur
Sardines au citron

Mousse de foie
Œuf mayonnaise
Chou rouge aux pommes
Céréales aux légumes croquants

Riz au thon tomate
Toast au maquereau & citron
Rillettes et cornichons
Radis noir au vinaigre de riz et sésame

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate
Sauté de porc aux abricots
Tortis
Brocolis au beurre

Jambon braisé
Cassolette de poisson
Semoule / Poêlée du chef

Curry de volaille
Curry de légumes au lait de coco
Riz
Navets au miel

Boulettes de boeuf aux champignons
Poisson du jour
Purée
Mélange forestier (champignons)

Lieu sauce dieppoise
Escalope de poulet sauce suprême
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
Crème dessert
Tarte amandine à la poire
Fruit frais

Fruit frais
Pomme râpée au citron et au miel
Faisselle au caramel
Far breton

Fruit frais
Compote de pêches meringuée
Crêpe au sucre
Semoule au lait

Milk shake aux fruits rouges et à la banane
Entremets au praliné & Spéculoos
Millefeuille
Fruit frais

Roulé à la confiture
Fromage blanc
Mousse au caramel & carambar
Fruit frais



Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomate
Tortis
Fromage ou Laitage
Chocolat liégeois

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Jambon braisé
Semoule / Poêlée du chef
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Chou blanc aux lardons
Curry de volaille
Riz
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Mousse de foie
Boulettes de boeuf aux champignons
Purée
Fromage ou Laitage
Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Riz au thon tomate
Lieu sauce dieppoise
Haricots verts à l'ail
Fromage ou Laitage
Roulé à la confiture

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre
Chili con carne
Riz & haricots rouges
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Gougère au fromage et jambon
Salade verte
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Pizza au thon
Salade panachée
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Wings de poulet sauce tex mex
Légumes sauce basquaise et chorizo
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

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

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)
Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Terrine de légumes
Emincé bicolore



MARDI

11 novembre

MERCREDI

Champignons à la grecque
Endives, noix et pommes
Duo de saucissons
Riz niçois



JEUDI

Potage de légumes
Betteraves & crème fouettée aux herbes
Cake au chorizo
Maquereau au vin blanc

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Chou blanc au fromage
Salade de pâtes au jambon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti
Poisson pané
Julienne de légumes
Blé cuisiné

Pizza aux fromages
Paupiette de veau au jus
Salade verte
Cocos blancs



Rôti de porc au Colombo
Omelette au fromage
Gratin de chou-fleur
Farfalles



Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Poisson du jour sauce au beurre blanc
Riz
Salsifis persillés



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais
Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices
Donut
Œufs au lait



Compote et sablé breton
Poire au caramel
Paris - Brest
Fruit frais



Brownie
Tiramisu à la vanille
Crème dessert
Fruit frais



Cocktail de fruits
Fruit frais
Charlotte au caramel
Crème brûlée



Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)
Poulet rôti
Julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

11 novembre

Champignons à la grecque
Pizza aux fromages
Salade verte
Fromage ou Laitage
Compote et sablé breton

Potage de légumes
Rôti de porc au Colombo
Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage
Brownie

Œuf dur mayonnaise
Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz
Fromage ou Laitage
Cocktail de fruits

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre
Croissant au fromage et thon
Salade verte
Fromage ou laitage
Buffet de desserts



11 novembre

Buffet de hors d'œuvre
Escalope de dinde à la crème
Haricots verts
Fromage ou laitage
Buffet de desserts



Buffet de hors d'œuvre
Hachis parmentier
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



Code à saisir : sdlgt7s

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron ☀️
Poireaux vinaigrette
Salami
Salade de quinoa

MARDI

Crêpe au fromage
Wrap au surimi & guacamole
Chou-fleur sauce cocktail
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️

MERCREDI

Salade verte, Edam et Gouda ☀️
Betteraves et fromage de brebis
Croque-monsieur
Rillettes et cornichons

JEUDI

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) ☀️
Chou blanc à la japonaise ☀️
Flammeküche
Endives aux noix & fromage ☀️

VENDREDI

Rosette et cornichons
Terrine de campagne au poivre vert
Lentilles corail à l'indienne
Pamplemousse

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 🍃
Boudin blanc aux pommes
Salade verte ☀️
Gratin de pommes de terre

Sauté de volaille Thaï
Calamars à la romaine
Haricots beurre
Riz

Pâtes aux épinards & Ricotta 🍃
Pintade au thym
Pâtes / Mélange campagnard

Saucisse grillée
Boulettes de soja cuisinées 🍃
Carottes
Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés
Filet de poulet rôti
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

Fruit frais ☀️
Milk shake exotique
Rocher à la noix de coco
Flan nappé

Fromage blanc
Semoule au lait
Feuilleté à l'ananas & cannelle
Fruit frais ☀️

Crème dessert
Entremets au chocolat
Gâteau aux pommes
Fruit frais ☀️

Riz au lait et coulis de fruits rouges
Marmelade de fruits secs & biscuits à la cuillère
Fruit frais ☀️
Brioche perdue au chocolat

Fruit frais ☀️
Smoothie de kiwi & banane
Abricots melba
Quatre-quarts et crème anglaise



Carottes râpées au citron
Reblochonade
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Crêpe au fromage
Sauté de volaille Thaï
Haricots beurre
Fromage ou Laitage
Fromage blanc

Salade verte, Edam et Gouda
Pâtes aux épinards & Ricotta
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)
Saucisse grillée
Carottes
Fromage ou Laitage
Riz au lait et coulis de fruits rouges

Rosette et cornichons
Lieu sauce aux crustacés
Boulgour aux petits légumes
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 ☀️
Brochettes de porc marinées
Petits pois
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre ☀️
Cordon bleu
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

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !**

 **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 : sdtlg7s

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs

Taboulé libanais

Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja

Pâté forestier

MARDI

Betteraves à la vinaigrette

Salade de lardons, pommes et Comté

Cassolette de poisson

Pizza

MERCREDI

Pomelo

Chou rouge à la vinaigrette

Assiette nordique

Tartelette aux oignons

JEUDI

Salade coleslaw

Champignons à la bulgare

Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons

Calamars frits sauce tartare

VENDREDI

Potage

Rémoulade de céleri au cumin

Riz au thon & petits pois

Rillettes & cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Omelette aux fines herbes

Poêlée du chef

Riz

Mijoté de porc au miel

Dos de lieu rôti

Frites

Embeurrée de chou

Quiche au fromage & oignons caramélisés

Jambon braisé

Flageolets

Fondue de poireaux

Boulettes de soja, tomates et basilic

Sauté d'agneau aux légumes

Petits pois

Coquillettes

Merlu pané & crème de citron

Paupiette de veau au jus

Semoule

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Compote de fruits

Fruit frais

Tartelette à la noix de coco

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Crème créole

Moelleux aux amandes

Fruit frais

Mousse au caramel au beurre salé

Flan pâtissier

Strudel aux pommes

Fruit frais

Chou à la crème

Crème au citron meringuée

Salade de fruits

Fruit frais

Fruit frais

Poire Belle Hélène

Gâteau roulé & pâte à tartiner

Compote de pommes et rhubarbe



Tortis aux légumes et au maïs

Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Fromage ou Laitage

Compote de fruits

Betteraves à la vinaigrette

Mijoté de porc au miel

Frites

Fromage ou Laitage

Yaourt aromatisé

Pomelo

Quiche au fromage & oignons caramélisés

Flageolets

Fromage ou Laitage

Mousse au caramel au beurre salé

Salade coleslaw

Boulettes de soja, tomates et basilic

Petits pois

Fromage ou Laitage

Chou à la crème

Potage

Merlu pané & crème de citron

Semoule

Fromage ou Laitage

Fruit frais

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre

Poitrine de porc grillée

Lentilles cuisinées

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre

Lasagnes

Salade verte

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre

Filet de poisson

Epinards 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

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !**

 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 : sdltg7s