

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-------|--|----------|-------|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |
|  | | | | | |
| LE DÎNER | | | | | <p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> |
|  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 | | |  Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr |
|  Fournisseurs locaux | |  Végétarien | | | Code à saisir : sdltg7s |
| <p>Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine</p> <p>Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.</p> | | | | | |

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--|--|---|---|
| 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 tomaté 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 & Spéculos 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 tomaté 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

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

Code à saisir : sdltg7s



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|-------------|--|--|---|
| 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 | 11 novembre | Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Duo de saucissons Riz niçois | Potage de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes Cake au chorizo Maquereau au vin blanc | Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage |
| 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 Farfallas | 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 |
| Équilibre ton menu | 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



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



Code à saisir : sdltg7s

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa | Crêpe au fromage Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne | Salade verte, Edam et Gouda Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur Rillettes et cornichons | Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Chou blanc à la japonaise Flammeküeche Endives aux noix & fromage | Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Reblochonnade 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 Sémoule 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 |
| Équilibre ton menu | Carottes râpées au citron Reblochonnade 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 |
| | 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 SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! |
| LE DÎNER | 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 | | Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr |

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

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.

Code à saisir : sdltg7s



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Tortis aux légumes et au maïs Taboulé libanais Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier | Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté Cassolette de poisson Pizza | Pomelo Chou rouge à la vinaigrette Assiette nordique Tartelette aux oignons | Salade coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare | 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 |
| Équilibre ton menu | 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 SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! |

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



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.

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



Code à saisir : sdltg7s