

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes et vinaigrette balsamique ☀️
Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️
Salade de pommes de terre au thon
Panaché de saucissons

Riz au surimi et ciboulette
Toast aux rillettes
Champignons à la grecque
Carottes râpées au citron ☀️

Céleri aux pommes ☀️
Salade parisienne
Bouchée à la reine
Houmous

Velouté de légumes
Duo de chou rouge et pommes Granny ☀️
Mini croque-monsieur
Pâté de foie

Taboulé à l'orientale
Mini penne, olives & jambon
Betteraves à la vinaigrette
Cervelas vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes 🍃
Cuisse de canard à l'échalote
Macaronis / Brocolis gratinés

Suprême de poulet sauce Tex Mex
Aile de raie aux câpres
Jardinière de légumes
Frites

Bœuf mode
Calamars à l'armoricaine
Boulgour
Poêlée Villageoise

Rougail de saucisse
Quiche aux épinards et à la Ricotta 🍃
Riz
Endives braisées

Dos de colin
Jambon grillé
Purée de potiron
Lentilles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Entremets à la vanille
Ile flottante
Fruit frais ☀️
Tarte au chocolat noir & copeaux blancs

Fruit frais ☀️
Panna cotta
Cake au citron
Poire à la cannelle

Fruit frais ☀️
Pomme cuite, raisins et pain d'épices
Crème fermière aux fruits & céréales
Brownie

Crème dessert
Fromage blanc fermier
Muffin aux pépites de chocoalt
Fruit frais ☀️

Marbré
Tiramisu
Salade de fruits frais ☀️
Fruit frais ☀️



Râpé de légumes et vinaigrette balsamique
Bolognaise de légumes
Fromage ou Laitage
Entremets à la vanille

Riz au surimi et ciboulette
Suprême de poulet sauce Tex Mex
Jardinière de légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Céleri aux pommes
Bœuf mode
Boulgour
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Velouté de légumes
Rougail de saucisse
Riz
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Taboulé à l'orientale
Dos de colin
Purée de potiron
Fromage ou Laitage
Marbré

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre
Darne de saumon & crème de poireaux
Purée de céleri
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Boulettes de veau
Gratin de salsifis
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Tartiflette
Salade panachée ☀️
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Omelette aux champignons 🍃
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 et bruts sont 100 % Français



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

🍃 Plat 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	Salade de perles au jambon Toast au fromage Pêche au thon Betteraves aux agrumes	Potage Emincé de champignons à la crème de jambon Andouille Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Assortiment de crudités Macédoine de légumes Rillettes & cornichons Salade de blé au chorizo	Carottes râpées aux épices Chicken salad' Pizza Quinoa aux légumes croquants	Chou chinois à l'emmental Brocolis à la vinaigrette Pâtes aux légumes et surimi Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Poisson du jour sauce Aurore Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée / Blettes sautées à l'ail	Quiche Lorraine Gratin de gnocchis au fromage Salade verte Bâtonnière de haricots plats	Marée du jour Filet de dinde Farfalles Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Chipolatas Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Entremets au chocolat Cake aux fruits confits Cocktail de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos Œufs au lait Fruit frais Fondant au chocolat	Banane à la chantilly Crêpe au chocolat Fruit frais Faisselle & sirop d'érable	Flan Pâtissier Brownie Fruit frais Crème brûlée	Fruit frais Smoothie Tarte à l'orange meringuée Crème Normande



	Salade de perles au jambon Nuggets de volaille Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Assortiment de crudités Quiche Lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Banane à la chantilly	Carottes râpées aux épices Marée du jour Farfalles Fromage ou Laitage Flan Pâtissier	Chou chinois à l'emmental Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Paupiette de veau Flageolets Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de hoki au beurre citronné Chou-fleur persillé Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Hamburger Frites Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Carottes rôties Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

[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

Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote
Céleri rémoulade
Cervelas aux fines herbes
Pomelo

Chou blanc vinaigrette
Carottes râpées
Œuf mimosa
Taboulé

Emincé Bicolore
Frisée aux pommes, raisins & noix
Riz au thon, crème d'aneth
Pâté de foie

Potage
Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja
Macédoine
Betteraves à l'orange

Salade aux croûtons et Gouda
Salade au Bleu
Lentilles vertes et fromage de brebis
Rillettes de poisson Thaï

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au miel
Pané au fromage
Fricassée de carottes jaunes et oranges
Lentilles

Pennes à la bolognaise
Filet de julienne au citron
Pennes / Endives braisées

Poulet façon grand-mère
Boulettes de soja cuisinées
Pommes de terre rissolées
Poêlée de légumes de saison

Curry de légumes au lait de coco
Paupiette de veau
Riz
Fondue de poireaux

Dos de colin à l'oseille
Jambon braisé
Gratin de chou-fleur
Boulgour

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt velouté
Pot de crème à la vanille
Barre bretonne
Fruit frais

Fruit frais
Gâteau aux pommes
Cocktail de fruits exotiques
Liégeois

Ile flottante
Milk shake à l'orange, poire et pomme
Fruit frais
Carrot cake

Compote
Fruit frais
Semoule au lait aux pépites de chocolat
Chou au chocolat

Tarte au citron
Fruit frais
Crumble
Crème fermière aux fruits



Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote
Sauté de volaille au miel
Fricassée de carottes jaunes et oranges
Fromage ou Laitage
Yaourt velouté

Chou blanc vinaigrette
Pennes à la bolognaise
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Emincé Bicolore
Poulet façon grand-mère
Pommes de terre rissolées
Fromage ou Laitage
Ile flottante

Potage
Curry de légumes au lait de coco
Riz
Fromage ou Laitage
Compote

Salade aux croûtons et Gouda
Dos de colin à l'oseille
Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage
Tarte au citron

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre
Tarte aux légumes & emmental
Salade verte
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Sot-l'y-laisse de dinde aux quatre épices
Potimarron rôti
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Rôti de porc
Semoule
Fromage ou laitage
Buffet de desserts

Buffet de hors d'œuvre
Kebab
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 et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat 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