




		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		M E N U		Carottes râpées au fromage blanc  Rosette Lentilles, échalote & fromage de brebis	Coquillettes au poulet Mousse de poisson Tomates mimosa 	Radis et beurre  Toast à la provencale Salami
D U		Saucisse grillée Dos de colin sauce basquaise Purée Poêlée campagnarde	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tarte du soleil  Ratatouille Blé pilaf	Pâtes à la bolognaise Galette au jambon et au fromage Salade verte  Pâtes 	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf  Tomates farcies au bœuf Riz	Poisson Meunière Brochette de dinde au lait de coco Epinards à la crème Semoule aux épices 
M I D I		Crème dessert à la vanille Flan nappé au caramel Quatre-quarts et crème Anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt Rocher à la noix de coco Fruit frais  Smoothie à la banane et aux fruits rouges	Fruit frais   Crêpe Liégeois au café Cocktail de fruits	Roulé à la confiture Cake au chocolat Faiselle au caramel au beurre salé Fruit frais 



Carottes râpées au fromage blanc	Coquillettes au poulet	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette	Melon
Saucisse grillée	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)	Pâtes à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf	Poisson Meunière
Purée	Ratatouille	Salade verte		Epinards à la crème
Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Roulé à la confiture


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

 **Produits locaux**

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produit Bio**

 **Plat végétarien**

 **Les préparations sont faites avec du lait Bleu Blanc Cœur**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VCD0GB