
























M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
M  
I  
D  
I

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées au fromage blanc  	Coquillettes au poulet	Radis et beurre 	Concombre à la vinaigrette 	Melon 
		Rosette	Mousse de poisson	Toast à la provencale	Rillettes	Wrap de crudités 
		Lentilles, échalote & fromage de brebis	Tomates mimosas 	Salami	Pommes de terre au thon	Sardines au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES		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
		Dos de colin sauce basquaise	Tarte du soleil 	Galette au jambon et au fromage	Tomates farcies au bœuf	Brochette de dinde au lait de coco
		Purée	Ratatouille	Salade verte 	Riz	Epinards à la crème
	Poêlée campagnarde	Blé pilaf	Pâtes 		Semoule aux épices 	
DESSERT		Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Gâteau au yaourt	Fruit frais  	Roulé à la confiture
		Flan nappé au caramel	Pêche melba	Rocher à la noix de coco	Crêpe	Cake au chocolat
		Quatre-quarts et crème Anglaise	Tarte au citron	Fruit frais 	Liégeois au café	Faisselle au caramel au beurre salé
	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Smoothie à la banane et aux fruits rouges	Cocktail de fruits	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	Riz	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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U  D U  S O I R	HORS D'ŒUVRE	Pois chiches à l'orientale  Pêche au thon  Céleri aux pommes	Salade Nantaise  Salade de carottes cuites et chou blanc  Salade de riz à la Mexicaine	Salade de concombre, tomates et radis  Toast aux rillettes de poisson  Champignons à la crème	Tomates et mozzarella  Œuf tartare  Betteraves vinaigrette	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce au poivre  Paupiette de dinde aux champignons  Pâtes  Petits pois	Croissant au jambon  Croque César (jambon de dinde)  Salade verte	Escalope de porc à la graine de moutarde  Pavé de saumon  Cocos blancs  Tomates rôties	Hamburger  Nuggets de poulet  Frites  Salade verte	
	DESSERT	Fruit frais  Cocktail de fruits  Flan parisien / Donut	Fruit frais  Gâteau marbré  Liégeois	Fruit frais  Rose des Sables  Miroir au cassis	Fruit frais  Terrine de fruits  Gâteau de semoule	

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

**Produits locaux**

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Produit Bio**

**Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

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