



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse Cake aux légumes Râpé de légumes au vinaigre balsamique *	Friand au fromage Blé au chorizo Râpé de radis noirs à la crème *	Céleri râpé à la vinaigrette AB* Verrine d'avocat & crevettes Pâté en croûte	Carottes râpées au citron * Toast de sardines Pâtes au pesto rosso	Pâté de foie Piémontaise Tomates à l'huile d'olive *
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés (bio)/boulgour AB	Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Gratin d'aubergines et fromage de brebis (bio)/potatoes AB	Filet de poisson meunière au citron Fondant de canard aux pêches Epinards à la crème/riz basmati	Tajine de pois chiches aux fruits secs Courgettes farcies Légumes du tajine/semoule (bio) AB	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Farfalles/brocolis
	DESSERT	Yaourt aux fruits Fruit frais * Tarte fine aux pommes Crème au caramel	Fruit frais * Crème Créole Semoule au lait Eclair à la vanille	Liégeois à la vanille Fruit frais * Tiramisu et Spéculoos Faisselle	Marbré Rose des sables Pêche rôtie au miel Fruit frais *	Fruit frais AB* Moelleux aux framboises Ile flottante Compote crumble



Pamplemousse Jambon grillé Petits pois cuisinés (bio)/boulgour Yaourt aux fruits	Friand au fromage Emincé de dinde Tandoori Gratin d'aubergines et fromage de brebis (bio)/potatoes Fruit frais	Céleri râpé à la vinaigrette Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème/riz basmati Liégeois à la vanille	Carottes râpées au citron Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes du tajine/semoule (bio) Marbré	Pâté de foie Carbonara de poisson Farfalles/brocolis Fruit frais
---	---	---	--	---

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

Code à saisir : 93XOIS

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Salade coleslaw Cake aux légumes Salami et cornichons	Salade de lentilles corail Cornet de jambon Betteraves vinaigrette	Blé aux lardons Salade au Bleu Guacamole et chips tortillas	Salade niçoise Tomates vinaigrette Cervelas vinaigrette	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de raviolinis Lasagnes aux légumes Salade verte	Filet de poisson et petits légumes Chipolatas Riz Tomates à la Provençale	Wings de poulet aux épices Mexicaine Cervelas Orloff Haricots beurre Semoule	Côte de porc grillée Brochette de dinde à l'Orientale Purée de carottes Pommes de terre au four	
	DESSERT	Fruit frais Clafoutis de pêches Rocher à la noix de coco	Fruit frais Mousseline en verrine Poirier	Fruit frais Cake au citron Soupe de fruits rouges à la menthe	Fruit frais Mousse bulgare 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

Code à saisir : 93XOIS

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