



M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
M  
I  
D  
I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives) Pâté de campagne Salade, fromage, croûtons et tomates	Tomates vinaigrette Guacamole & chips tortillas Oeuf Mimosa	Macédoine de légumes Rillettes de thon au fromage frais et ciboulette Mousse de foie	Pastèque Toast au fromage de chèvre et chorizo Saucisson à l'ail	Cake au fromage Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Carottes au cumin (bio)/riz	Boulettes de soja Canette braisée au miel Frites/bâtonnière de légumes	Pizza Poulet rôti Salade verte Boulgour à la tomate	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Semoule (bio)/crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs Salade verte
DESSERT	Cocktail de fruits Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais	Yaourt aromatisé Fruit frais Crème à la vanille Chou à la chantilly	Panna cotta et coulis de caramel Mousse au citron Poire façon Belle Hélène Fruit frais	Entremets au chocolat & billes croc Œufs au lait Fruit frais Moelleux aux amandes	Fruit frais Pomme cuite au caramel Brioche Petits suisses
	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin (bio)/riz Cocktail de fruits	Tomates vinaigrette Boulettes de soja Frites/bâtonnière de légumes Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Pizza Salade verte Panna cotta et coulis de caramel	Pastèque Bœuf à la méditerranéenne Semoule (bio)/crumble de légumes Entremets au chocolat & billes croc	Cake au fromage Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs Fruit frais



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

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

**Plat végétarien**

**Produits locaux**

**Produit Bio**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://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
<b>M E N U  D U  S O I R</b>	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade, fromage, maïs et tomates	Salade au Bleu, jambon et noix	Artichaut vinaigrette	Avocat vinaigrette	
		Pamplemousse	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Gaspacho	
		Quiche au fromage	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Salade de pâtes au pesto	Saucisson sec	
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Cannellonis	Sauté de bœuf au pain d'épices	Dos de colin en croûte	Filet de dinde	
		Hachis parmentier	Pilons de poulet	Poulet au lait de coco et curry	Normandin de veau	
		Salade verte	Haricots verts	Courgettes à l'ail	Riz	
			Blé	Potatoes	Piperade de légumes	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	
		Compote de pommes et framboises meringuée	Tapioca au lait	Entremets	Ananas au sirop	
		Tiramisu	Clafoutis aux abricots	Crêpe	Kouing Amann	

**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 : 93XOIS

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