



| | | 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 AB Boulgour | Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Gratiné de courgettes, tomates & emmental AB Potatoes | 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 Semoule AB Légumes du tajine | 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 Yaourt aux fruits | Friand au fromage Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental Fruit frais | Céleri râpé à la vinaigrette Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème Liégeois à la vanille | Carottes râpées au citron Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule Marbré | Pâté de foie Carbonara de poisson Farfalles 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

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 | VENREDI |
|--|-----------------------------------|--|--|---|--|---------|
| M E N U D U S O I R | HORS D'ŒUVRE | Salade coleslaw Salami et cornichons Cake aux légumes | 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 : GKIL12

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