



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 Riz	Boulettes de soja Canette braisée au miel Pommes de terre rissolées Bâtonnière de légumes	Pizza Poulet rôti Salade verte Boulgour à la tomate	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Semoule Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Chou-fleur gratiné sauce béchamel Tortis trois couleurs
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
 Cocktail de fruits

Tomates vinaigrette
 Boulettes de soja
 Pommes de terre rissolées
 Yaourt aromatisé

Macédoine de légumes
 Pizza
 Salade verte
 Panna cotta et coulis de caramel

Pastèque
 Bœuf à la méditerranéenne
 Semoule
 Entremets au chocolat & billes croc

Cake au fromage
 Filet de poisson sauce aurore
 Chou-fleur gratiné sauce béchamel
 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 : GKIL12

**M
E
N
U

D
U

S
O
I
R**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade, fromage, maïs et tomates  Pamplemousse Quiche au fromage	Salade au Bleu, jambon et noix  Saucisson à l'ail Carottes râpées au vinaigre balsamique 	Artichaut vinaigrette Céleri rémoulade  Salade de pâtes au pesto	Avocat vinaigrette Gaspacho  Saucisson sec	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cannellonis Hachis parmentier Salade verte 	Sauté de bœuf au pain d'épices Pilon de poulet Haricots verts Blé	Dos de colin en croûte Poulet au lait de coco et curry Courgettes à l'ail Potatoes	Filet de dinde Normandin de veau Riz Piperade de légumes	
DESSERT	Fruit frais  Compote de pommes et framboises meringuée Tiramisu	Fruit frais  Tapioca au lait Clafoutis aux abricots	Fruit frais  Entremets Crêpe	Fruit frais  Ananas au sirop 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

Code à saisir : GKIL12

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