















		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème) Emincé bicolore  Terrine de légumes	Pamplemousse Pâté de campagne Salade à la mexicaine	Champignons à la grecque Riz niçois Maquereau au vin blanc	Chou blanc au fromage  Duo de saucissons Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Œuf dur mayonnaise Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs & fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette  Frites ou pommes rissolées / Fenouil braisé	Pizza margherita Paupiette de veau au jus Salade verte  Cocos blancs	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Poisson du jour Riz / Salsifis persillés	Poisson pané Sauté de porc Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio) 
	DESSERT	Fruit frais   Pomme cuite aux raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat	Yaourt aux fruits Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Poire au caramel Paris-Brest	Tarte au chocolat Fromage blanc aux framboises Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Charlotte aux pommes
Équilibre TON menu		Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème) Boulettes de boeuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fruit frais	Pamplemousse Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites ou pommes rissolées / Fenouil braisé Yaourt aux fruits	Champignons à la grecque Pizza margherita Salade verte Fruit frais	Chou blanc au fromage Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Tarte au chocolat	Œuf dur mayonnaise Poisson pané Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio) Cocktail de fruits

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

 **Produits locaux**

 **Produit Bio**

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

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GKILI2



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Mortadelle Poireaux vinaigrette Salad'bar	Betteraves à la vinaigrette Blé aux champignons, maïs & petits pois Salad'bar	Mousse de foie Salade César (salade verte, poulet, croutons, sauce au parmesan) Salad'bar	Perlines au saumon Endives aux pommes & noix Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Croissant au fromage et thon Salade verte	Escalope de dinde à la crème Haricots verts Riz	Hachis parmentier Salade verte	Galette complète Salade verte	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais Dessert'bar	Fruit frais Dessert'bar	Fruit frais Dessert'bar	Fruit frais Dessert'bar	

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 !**