

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux champignons
Andouillette & sa crème de moutarde
Julienne de légumes
Blé cuisiné

Cuisse de poulet aux épices barbecue 
Omelette
Frites ou pommes rissolées
Fenouil braisé

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 
Poisson du jour
Riz
Salsifis persillés

Poisson pané
Sauté de porc
Gratin de chou-fleur 
Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Pomme cuite aux raisins confits & pain d'épices
Beignet au chocolat

Yaourt aux fruits
Gâteau bulgare & crème anglaise
Fruit frais 

Tarte au chocolat
Fromage blanc aux framboises
Fruit frais 

Cocktail de fruits
Fruit frais 
Charlotte aux pommes



Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)
Boulettes de boeuf aux champignons
Julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites ou pommes rissolées
Fromage ou Laitage
Yaourt aux fruits

Chou blanc au fromage
Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz
Fromage ou Laitage
Tarte au chocolat

Œuf dur mayonnaise
Poisson pané
Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage
Cocktail de fruits

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



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

 **Produits locaux**



Les préparations sont faites avec du lait Bleu Blanc Cœur

 **Plat végétarien**



Produit Bio

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



Code à saisir : VCD0GB