





		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Salami Lentilles corail à l'indienne	Friand au fromage Terrine de campagne au poivre vert Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Salade verte, Edam et Gouda  Croque-monsieur Rillettes et cornichons	Salade d'agrumes Crème de potiron Flammekueche	Rosette et cornichons Wrap au surimi & au guacamole Chou blanc à la japonaise 
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Gratin de pâtes aux épinards et ricotta  Pintade au thym Salade verte  Pâtes / Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes (bio) 	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
	DESSERT	Duo de fromage blanc et compote Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Fruit frais  Flan nappé au caramel Feuilleté à l'ananas & à la cannelle	Crème dessert Fruit frais  Gâteau aux pommes	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais 	Fruit frais  Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
		Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Duo de fromage blanc et compote	Friand au fromage Emincé de poulet thaï Riz / Haricots beurre Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Gratin de pâtes aux épinards et ricotta Salade verte Crème dessert	Salade d'agrumes Saucisse grillée Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes (bio) Riz au lait et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan 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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

M
E
N
U

D
U

S
O
I
R

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts aux noix, vinaigrette balsamique Museau vinaigrette Salad'bar	Rillettes de poisson & gressins Endives aux pommes Salad'bar	Betteraves & fromage de brebis Assiette anglaise Salad'bar	Nems Coleslaw aux oignons rouges Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Panini Salade panachée	Brochette de porc marinée Carottes au jus Pommes de terre vapeur	Boulettes de bœuf à la tomate Mousseline de panais Blé	Nouilles sautées au poulet et aux légumes	
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 !**