

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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 d'agrumes
Crème de potiron
Flammekueche

Rosette et cornichons
Wrap au surimi & au guacamole
Chou blanc à la japonaise 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard
Boudin blanc aux pommes
Salade verte 
Gratin de pommes de terre

Emincé de poulet thaï
Calamars à la romaine
Haricots beurre
Riz

Saucisse grillée
Blanquette de veau
Poêlée de carottes 
Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés
Filet de poulet rôti
Boullgour aux petits légumes
Crumble de potiron au parmesan

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

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

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
Fromage ou Laitage
Duo de fromage blanc et compote

Friand au fromage
Emincé de poulet thaï
Haricots beurre
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade d'agrumes
Saucisse grillée
Poêlée de carottes
Fromage ou Laitage
Riz au lait et coulis de fruits rouges

Rosette et cornichons
Lieu sauce aux crustacés
Boullgour aux petits légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

 **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