

| | | 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 | Friand au fromage | Salade verte, Edam et Gouda | Salade d'agrumes | Rosette et cornichons |
| Gratin savoyard | Emincé de poulet thaï | Gratin de pâtes aux épinards et ricotta | Saucisse grillée | Lieu sauce aux crustacés |
| Salade verte | Riz / Haricots beurre | Salade verte | Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes (bio) | Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan |
| Duo de fromage blanc et compote | Fruit frais | Crème dessert | Riz au lait et coulis de fruits rouges | 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 : 93XOIS

**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 : 93XOIS

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