



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Sardines au citron Chou-fleur sauce cocktail	Salade verte, Edam et Gouda  Flammekueche Rillettes et cornichons	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)  Chou blanc à la japonaise  Taboulé	Rosette et cornichons Pamplemousse Lentilles corail à l'indienne
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de gnocchis au fromage  Boudin blanc aux pommes Poêlée de carottes Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Haricots beurre (bio)/riz 	Steak haché de veau Pintade au thym Purée de pommes de terre/mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Chou-fleur/lentilles cuisinées (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  Feuilleté à l'ananas & à la cannelle Flan nappé au caramel	Crème dessert Smoothie au kiwi et à la banane Fruit frais 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Fruit frais  Brioche perdue au chocolat	Fruit frais  Entremets au chocolat Quatre-quarts et crème anglaise
		Carottes râpées au citron Gratin de gnocchis au fromage Poêlée de carottes Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Emincé de poulet thaï Haricots beurre (bio)/riz Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Steak haché de veau Purée de pommes de terre/mélange campagnard Crème dessert	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Saucisse grillée Chou-fleur/lentilles cuisinées (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**

 **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 : 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	Salade d'artichauts Assiette Anglaise Salad'bar	Nems Coleslaw aux oignons rouges Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes Salade panachée Pâtes aux légumes	Brochettes de porc marinées Navets au miel Semoule	Boulettes de bœuf à la tomate Mousseline de panais Pommes vapeur	Nouilles sautées au poulet et aux légumes	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais/Cookies Dessert'bar	Fruit frais/Brochette de fruits Dessert'bar	Fruit frais/Gâteau au yaourt Dessert'bar	Fruit frais/Glace au nougat 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 !**