



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes océane

Cake au chorizo

Émincé bicolore



Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Pamplemousse

Pâté de campagne



2ème temps d'animation: le marché aux épices

Velouté de légumes

Friand

Salade de pommes de terre, maïs et fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue

Julienne de légumes

Boulgour / Purée

Sauté de porc à la moutarde

Frites

Fenouil braisé

Chili con carne

Riz

Salsifis à la tomate

PRODUIT LAITIÉ

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Donut

Flan nappé au caramel

Fromage blanc aux framboises

Fruit frais



Fruit frais

Panna cotta & coulis exotique

Gâteau bulgare & crème anglaise



Cocktail de fruits

Fruit frais

Crème brûlée

Charlotte aux pommes



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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



Produits locaux

- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- * Légumes de saison : Fruidis
- * Pignons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron	
Wrap de surimi & guacamole	
Salami	

Pizza	
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	
Rillettes et cornichons	

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)	
Chou façon piémontaise	
Flammekueche	

Salade verte, Edam et Gouda	
Tortis, jambon & Mimolette	
Pamplemousse	

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard	
Salade verte	

Paupiette de veau à la crème	
Carottes	
Farfalles	

Saucisse grillée	
Haricots beurre	
Riz	

Poisson du jour sauce au curry	
Boulgour aux petits légumes	
Brocolis au beurre	

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage	
--------------------	--

Fromage ou Laitage	
--------------------	--

Fromage ou Laitage	
--------------------	--

Fromage ou Laitage	
--------------------	--

DESSERTS

Milk shake exotique	
Salade de fruits	
Fruit frais	
Quatre-quarts et crème anglaise	

Fruit frais	
Riz au lait et coulis de fruits rouges	
Flan pâtissier	
Poire pochée aux épices	

Marbré	
Abricots melba	
Fruit frais	
Brioche perdue au chocolat	

Compote de fruits	
Œufs au lait à la vanille	
Fruit frais	
Eclair	

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

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

Produits locaux

- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- * Légumes de saison : Fruidis
- * Pileons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale



Plat végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant



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

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Riz au thon et petits pois
Pâté forestier

La coleslaw
Salade de lardons, pommes et Comté
Salade de perles au surimi

Betteraves à l'orange
Saucisson à l'ail
Taboulé libanais

Potage
Terrine de poisson
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de bœuf sauce ketchup
Petits pois
Semoule

Porc au caramel
Pommes rissolées
Légumes sauce basquaise

Émincé de dinde aux champignons
Poêlée du chef
Coquillettes

Merlu pané au citron
Riz
Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Poire Belle Hélène
Tartelette à la noix de coco
Fromage blanc

Yaourt aromatisé
Crème créole
Moelleux aux amandes
Fruit frais

Chou à la crème
Tarte au citron meringuée
Smoothie
Fruit frais

Banane au chocolat
Fruit frais
Panna cotta & coulis de framboises
Gâteau roulé & pâte à tartiner

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits locaux**
* Porc : Bernard Jean Floch
* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
* Légumes de saison : Fruidis
* Pignons de poullet : Anjou volaille
* Pain : boulangerie locale



Plat végétarien

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant



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

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI



Salade croquante au chou chinois à l'emmental
Salade de pommes de terre, poulet & olives
Saucissons panachés



Riz au surimi et ciboulette
Champignons à la grecque
Carottes râpées au citron

MARDI

Macaronis sauce carbonara
Macaronis
Brocolis gratinés

Poulet rôti
Ratatouille
Semoule

JEUDI

Concombre à la crème
Pâté de foie
Mini croque-monsieur

Jambon braisé
Purée de légumes
Riz

VENDREDI

Taboulé à l'orientale
Râpé de légumes sauce vinaigrette
Cervelas vinaigrette

Poisson du jour
Pommes de terre au beurre
Carottes aux épices

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Liégeois à la vanille
Ile flottante
Fruit frais
Tarte au chocolat noir & copeaux blancs

Fruit frais
Cake au citron
Poire à la cannelle
Crème dessert

Muffin aux pépites
Fromage blanc fermier
Pain perdu & caramel au beurre salé
Fruit frais

Salade de fruits frais
Fruit frais
Tiramisu
Entremets au caramel

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits locaux**
* Porc : Bernard Jean Floch
* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
* Légumes de saison : Fruidis
* Pignons de poulet : Anjou volaille
* Pain : boulangerie locale



Plat végétarien



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

Code à saisir : lkfc4s

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