









MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	FERIE	Céleri rémoulade 	Salade Marco Polo (pâtes, surimi)	Crêpe au fromage	Salade Iceberg, carottes et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	FERIE	Saucisse knack, sauce tomate	Paupiette de veau à la forestière 	Boeuf braisé	Gratin de poisson à la dieppoise
	FERIE	Lentilles  	Poêlée de légumes	Purée de potiron	Riz créole  
PRODUIT LAITIER	FERIE		Vache qui rit		Petit suisse sucré
DESSERT	FERIE	Crème dessert à la vanille	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Cake aux pommes

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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas Végétarien**

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : 855RFRE

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



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Betteraves	Salami & cornichons	Taboulé		Potage de légumes et pommes de terre
------------	---------------------	---------	--	--------------------------------------

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes ricotta-épinards	Escalope de volaille à la crème	Saute de porc sauce aigre douce		Poisson pané
Plat Complet	Jardinière de légumes avec pommes de terre	Gratin de choux fleurs et pomme de terre		Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

	Chanteneige			
--	-------------	--	--	--

DESSERT

Flan nappé caramel	Fruit frais	Fromage blanc sucré		Eclair au chocolat
--------------------	-------------	---------------------	--	--------------------

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

Fabrication maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas Végétarien

Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : 855RFRE

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Marco
Polo (pâtes,
surimi)



Céleri sauce
cocktail



Julienne de
betteraves,
vinaigrette

Oeuf dur &
mayonnaise



Potage potiron-
pomme de terre

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Emincé de boeuf
VBF au paprika



Sauté de volaille
sauce chasseur



Noix de joue de
porc au cidre



Colombo de
lentilles



Filet de merlu
sauce hollandaise



Haricots verts

Frites

Petits pois &
carottes



Riz créole

Gratin de
légumes



PRODUIT LAITIER

Camembert

Bûchette de
chèvre mélange



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert à
la vanille

Beignet aux
pommes

Fruit frais



Gâteau au yaourt
et pépites de
chocolat



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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas Végétarien**

 **Repas à thème**

CLIC&MIAM!


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

Code à saisir : 855RFRE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Betteraves & maïs	Crêpe au fromage	Choux blanc à l'indienne	Carottes râpées, vinaigrette à la mangue 	Potage au potimarron
-------------------	------------------	--------------------------	--	----------------------

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de gnocchis et légumes au fromage 	Sauté de porc à la dijonnaise 	Lasagnes à la bolognaise VBF	Poulet braisé au citron vert 	Gratin de poisson à la dieppoise
Plat complet	Duo de carottes jaunes et oranges	Salade verte	Crumble de légumes à la noix de coco 	Riz créole

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré			Emmental	
--------------	--	--	----------	--

DESSERT

Madeleines x2	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Cake à la noix de coco et à la cannelle 	Fruit frais
---------------	---------------------------	-----------------	---	-------------

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

Fabrication maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas Végétarien

Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 855RFRE

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri sauce
cocktailMâche et dés de
fromagePâté de
campagne &
cornichons

Velouté de panais

Betteraves et
mimolettePLAT CHAUD
ET GARNITURESBoulettes de veau
à la sauce tomateBlanquette de
poisson à la
vanille

Poulet rôti au jus



Hachis parmentier

Beignets de
calamar sauce
ketchup

Pennes



Frites

Poêlée de
légumes

Salade verte

Haricots verts



PRODUIT LAITIER

Gouda

Tomme noire

Rondelé


DESSERT

Mousse au
chocolat noir

Fruit frais

Liégeois à la
vanille

Fruit frais

Moelleux aux
poires


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



Fabrication maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



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

Code à saisir : 855RFRE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !