

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette   Potage Médaillon de surimi Salade alsacienne (pommes de terre et saucisses)	Friand au fromage Pâté de foie Chou rouge vinaigrette   Asperges, œuf et tomates	Salade verte et fromage   Guacamole tortillas Pomelos  Sardines au citron	Tomates basilic Frisée aux lardons   Pomelos  Champignons à la crème 	Chou blanc aux raisins   Rillettes de sardines et son toast Salade de riz Céleri aux pommes  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin Malouin : choux fleurs, pommes de terre, béchamel et œuf  Blanquette de veau Coquillettes Brocolis	Sauté de dinde Andalou Duo de poisson sauce Dieppoise (saumon, lieu) Épinards cuisinés Riz	Colombo de volaille Boulette de bœuf Semoule aux raisins Ratatouille	Rôti de porc au jus Dos de lieu sauce crème Mélange de céréales Haricots beurre	Rosbeef Endives flamandes Carottes vichy Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt aux fruits LOCAL  Crème dessert Moelleux chocolat Fruit frais 	Fruit frais  Cake au citron  Yaourt aromatisé Compote pomme / pêche	Fruit frais  Ile flottante Pêche au sirop Tiramisu 	Tarte créole à la noix de coco  Entremets praliné Ananas caramélisés Fruit frais 	Salade de fruits exotiques Crème dessert Barre bretonne Fruit frais 
LE DINER	Betterave vinaigrette BIO   Salade de tomates Boulettes d'agneau Poêlée méridionale Quinoa Fromage ou Laitage Fruit frais  Liégeois café Crème renversée	Salade céleri, maïs et tomates   Coleslaw   Saucisse de Strasbourg Frites Haricots plats Fromage ou Laitage Fruit frais  Salade de fruits frais  Sorbet	Carottes râpées au citron   Poireaux vinaigrette Brandade de poisson Salade verte   Fromage ou Laitage Fruit frais  Yaourts aux fruits Duo abricots et pêche au sirop	Salade chinoise (carottes, soja, poivron, maïs) Rosette Bouchée à la parisienne   Salade verte Légumes variés Fromage ou Laitage Fruit frais  Marmelade Far Breton 	



Produits locaux



Produit de saison

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



Plat Végétarien



Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SLG23