



M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri au jus d'agrumes Poireaux vinaigrette Salami Cake aux lardons & fromage	Crêpe au fromage Chou rouge aux pommes Sardines au citron Salade de pamplemousse hawaïenne	Betteraves mimosa Chou-fleur sauce cocktail Salade verte, dés de jambon & Mimolette Rillettes et cornichons	Velouté de potiron Salade composée Friand au fromage Salade de betteraves et œuf dur	Salami et cornichons Mousse de canard & compotée d'oignons Salade de pâtes Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau au curry Poulet rôti Semoule / Chou-fleur persillé	Calamars à la romaine Fondant de bœuf sauce madère Pâtes au beurre / Poêlée chinoise	Filet de poulet rôti Rognons de veau sauce normande Haricots plats Pommes vapeur	Saucisse grillée Paupiette de veau sauce forestière Quiche aux légumes Lentilles cuisinées Carottes vichy	Filet de colin aux agrumes Fricassée de volaille au citron Riz créole / Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits Yaourt aux fruits Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Moelleux au chocolat / Poire pochée aux épices Chausson aux pommes Œufs au lait à la vanille	Tarte bourdaloue Semoule au caramel Fruit frais	Riz au lait au citron vert Compote de pommes & fraises Fruit frais Brownie aux zestes d'orange confits	Clémentines Mousse au citron Fromage blanc au miel & pistaches concassées Cake nature

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

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

Plat végétarien

Produits locaux

Préparations "faites maison"

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : SLG23

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Potage parmentier Pâté de campagne	Rillettes de maquereaux sur toast Endives aux pommes & lardons	Macédoine mayonnaise Pâté en croûte	Salade verte au thon Coleslaw aux oignons rouges	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Quiche lorraine maison Quiche aux légumes Salade verte	Sauté de porc aux olives Ratatouille Blé tendre	Burger de veau Purée	Nuggets de poulet Pommes rissolées	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais Crème renversée Donut	Fruit frais Génoise fourrée à la framboise	Fruit frais Compote de fruits Gâteau au yaourt	Fruit frais Cookies Banane au chocolat	



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

Code à saisir : SLG23

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

Plat végétarien

Préparations "faites maison"

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux

**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.