

M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Endives, jambon, œuf et tomates Maquereau vin blanc Potage au potiron	Crêpe au fromage Caesar salad Surimi Cornet de macédoine	Pamplemousse Betterave vinaigrette Salade de riz aux olives	Velouté de butternut Carottes râpées au citron Rillettes de poisson Pâté de foie	Trio de carottes Salade de pâtes Salade de crudités Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Poisson du jour Pommes persillées Poêlée du chef	Sauté de porc sauce aigre douce Boulette de soja tomate Duo haricots verts/flageolets Semoule	Lasagnes chèvre épinards Lasagnes bolognaise Salade verte	Emincé de bœuf au paprika Coquille de poisson Purée Carottes vichy	Dos de colin au citron Dahl de lentilles coco Epinards à la crème Riz épicé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt panaché Salade de fruits frais Panna cotta au coulis de fruits exotiques	Pêche chantilly (Melba) Choux garni Mousse chocolat Fruit frais	Crème aux œufs Tarte amandine aux poires Fruit frais	Fruit frais Pommes cuites sur du pain d'épice Entremets pistache/chocolat Gaufre au sucre	Liégeois vanille Compote Marbré Fruit frais

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	Radis beurre Terrine de légumes	Assiette de charcuterie Potage	Taboulé Salade de cœur d'artichauts et tomates	Salade du chef (crudités) Poireaux mimosa	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cervelas obernois Pâtes Haricots beurre	Quiche au saumon Cake à la volaille (choux fleurs, noisettes et volaille) sauce tartare Salade verte Mélange de céréales (sauce tomates)	Kebab Salade verte et oignons Frites	Escalope de porc à la moutarde Julienne de légumes Polenta crémeuse	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais Soupe de fruits Cookies	Fruit frais Salade d'agrumes Banane au spéculos	Fruit frais Cake maison à la crème anglaise Yaourt sucré	Fruit frais Tarte à la myrtille Cocktail de fruits	



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.