









M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Salad'bar	Velouté de légumes Salad'bar	Salade du chef Salad'bar	Pizzetta Salad'bar	Céleri mimosa  Salad'bar
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Brandade de poisson Semoule Julienne de légumes	Tajine de poulet aux olives et citron confit Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre)  Riz Haricots beurre	Lasagnes Salade verte 	Mijoté de porc, graine de moutarde Quiche au thon Petits pois Blé	Blanquette de poisson Paupiette de veau au jus Purée de butternut Pommes de terre
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Flan nappé au caramel Dessert bar	Fruit frais  Dessert bar	Poire pâtissière au chocolat Dessert bar	Fruit frais  Dessert bar	Gâteau aux pommes  Dessert bar



Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Salade du chef	Pizzetta	Céleri mimosa
Filet de poulet Tandoori	Tajine de poulet aux olives et citron confit	Lasagnes	Mijoté de porc, graine de moutarde	Blanquette de poisson
Semoule	Riz	Salade verte	Petits pois	Purée de butternut
Julienne de légumes	Haricots beurre	Fromage ou Laitage	Blé	Pommes de terre
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel	Fruit frais	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais	Gâteau aux pommes

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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	Toast aux rillettes de sardines Salade aux croûtons	Œuf tartare Champignons à la crème de moutarde	Velouté de légumes Terrine de campagne au poivre vert	Artichaut, copeaux de parmesan Pommes de terre aux harengs & oignons rouges	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané Poêlée de légumes	Pommes de terre farcies Salade verte	Endives au jambon Salade panachée	Bruschetta aux champignons, mozzarella Salade verte	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais Flan parisien Salade de fruits frais	Fruits frais Liégeois Gâteau marbré	Fruit frais Miroir cassis Rose des sables	Fruit frais Tiramisu au cacao amer Compote de pommes meringuée	



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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Plat végétarien

Produits locaux

Préparations "faites maison"

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

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