

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8200DSA

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

LUNDI

MARDI

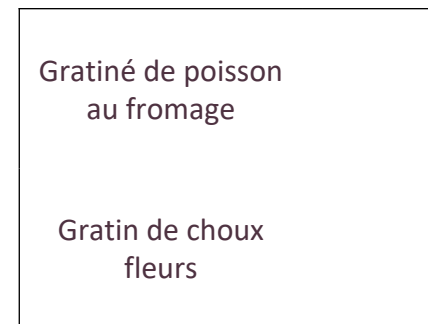
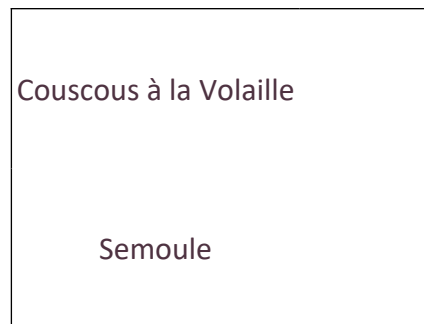
JEUDI

VENDREDI

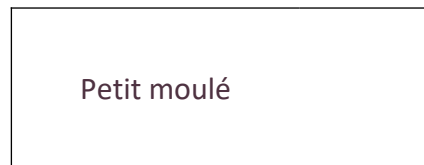
HORS D'ŒUVRE



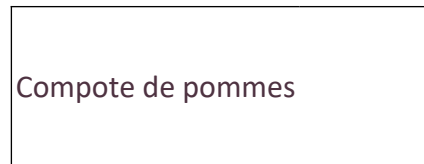
PLAT CHAUD ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER



DESSERT



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8200DSA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
vinaigrette



Taboulé

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Boulettes d'agneau
au curry

Riz pilaf

Saucisse de Toulouse
HVE



Lentilles

Gratin de macaronis
au cheddar



(plat complet)

Nugget's de poisson

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Camembert



Madeleine

DESSERT

Compote de poire

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Gâteau au chocolat



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8200DSA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo

Céleri rémoulade 


**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de porc sauce
normande


Gratin de choux
fleurs

Crêpe au fromage 

Salade verte 

Chipolatas 

Haricots beurre

Brandade de poisson 

(plat complet)

PRODUIT LAITIER

Mimolette 

Petit beurre biscuit

Petit suisse sucré


DESSERT

Fruit frais 

Yaourt velouté aux
fruits

Fruit frais 

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

 **Fromage à la coupe**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 8200DSA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise à la volaille

Salade de riz au thon

Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette



Pépinettes maïs et tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack



Boulettes de boeuf sauce tomate

Emincé de bœuf façon Chili con carné

Beignets au calamar et quartier de citron

Purée de potiron

Haricots verts

Riz créole

Épinards béchamel

PRODUIT LAITIER

Tartare nature

DESSERT

Crème dessert chocolat

Compote de pommes HVE

Eclair vanille

Fruit frais



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8200DSA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw vinaigrette



Pamplemousse

Pâté de campagne
cornichons



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille
sauce charcutière

Pommes rissolées

Paupiette de veau au
jus

Duo de carottes
jaunes et oranges

Gratin savoyard



(plat complet)

Poisson pané et
quartier de citron

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Mi-chèvre



Palmier

DESSERT

Compote pomme
abricot

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Crêpe sucrée et
sauce chocolat



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8200DSA

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