

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées maïs  
et fromage  
vinaigrette



Mousse de foie  
cornichons



Pommes de terre,  
ciboulette, tomate  
sauce tartare

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises  
VBF



(plat complet)

Omelette nature



Frites

Rôti de dinde aux  
petits oignons

Haricots beurre

Nugget's de poisson

Gratin de choux  
fleurs

**PRODUIT LAITIER**

Petit moulé

**DESSERT**

Pêche au sirop en  
cube

Liégeois chocolat

Fruit frais



Riz au lait



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8200DSA

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Bâtonnets de  
carottes sauce  
cocktail



Friand

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse



Poisson pané &  
citron

Sauté de porc HVE  
sauce miel soja



Nugget's de blé



Lentilles

Jeunes carottes  
persillées

Coquillettes

Haricots verts

**PRODUIT LAITIER**

Biscuits Chocolat

Camembert



**DESSERT**

Yaourt velouté aux  
fruits

Fruit frais



Fruit frais



Cake marbré



**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](http://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 de pâtes au thon

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Boulettes végétales sauce tomate basilic   
Épinards béchamel

Rôti de porc HVE au jus  
Petits pois

Blanquette de volaille  
Riz pilaf

Irish stew de boulettes d'agneau, carottes et panais   
(plat complet)

**PRODUIT LAITIER**

Madeleine

Fondu président

Petit suisse sucré


**DESSERT**


Yaourt sucré

Fruit frais 

Fruit frais 

Carotte cake  

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8200DSA

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

**LUNDI**


**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Riz au surimi

Marché aux agrumes  
: Jus de pamplemousse 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Tortellinis au boeuf  
sauce tomate  
  
(plat complet)

Beignets au calamar  
et quartier de citron  
  
Ratatouille

Tajine de volaille à  
l'orange  
  
Semoule

Dhal de lentilles   
  
Riz créole

**PRODUIT LAITIER**

Emmental râpé

Boudoirs

**DESSERT**

Crème dessert  
chocolat

Fruit frais 

Cake au citron 

Yaourt aromatisé



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8200DSA

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

LUNDI

MARDI

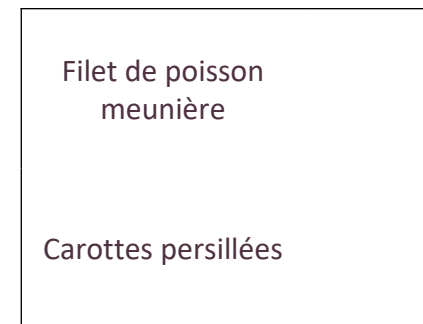
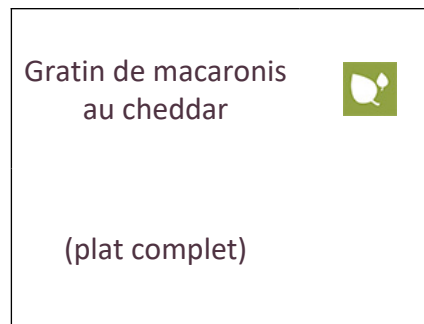
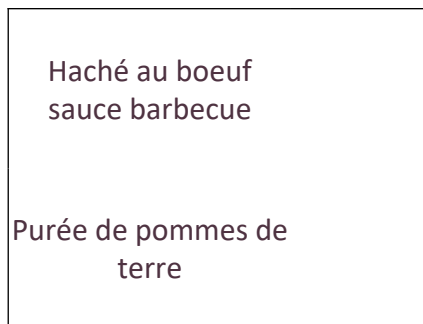
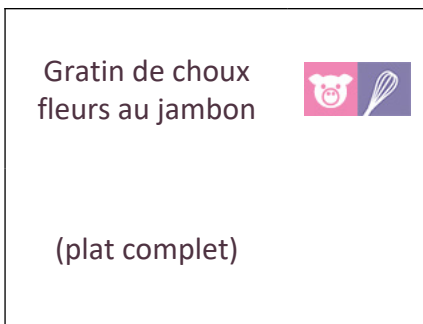
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



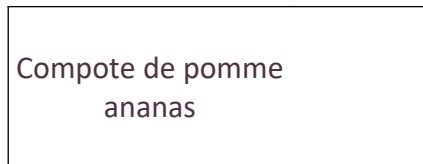
PLAT CHAUD  
ET GARNITURES



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8200DSA

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