

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Concombre
vinaigrette



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nugget's de blé



Ratatouille

Poulet de la paëlla



Riz paëlla BIO au
chorizo + salade verte

Rougail de poisson

Purée de pommes de
terre

Boudoirs

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Flan pâtissier



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 de pommes
de terre cervelas
cornichons



Salade de blé à la
provençale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille
moutarde à
l'ancienne

Carottes persillées

Saucisse de Toulouse



Brocolis béchamel

Spaghettis à la
carbonar



Salade verte

Poisson meunière

Gratin de courgettes



PRODUIT LAITIER

Fondu président

Petit suisse sucré

DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais



Fruit frais



Cake aux pommes



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
(pâtes surimi tomate
maïs mayonnaise)

Radis beurre



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grill sauce
barbecue

Colombo de volaille

Pâtes au thon à la
Sétoise



Rôti de Bœuf VBF
froid et dosette de
ketchup

Petits pois

Semoule

(plat complet)

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Palets Breton

Petit suisse aux fruits

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Clafoutis aux abricots



Crème dessert
vanille



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

Pommes de terre
Jambon Emmental
vinaigrette 

Salade de riz au thon


Tomates mozzarella
vinaigrette 

Pâté de campagne
cornichons 


**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Haricots beurre
provençale

Sauté de porc HVE
Dijonnaise 

Jeunes carottes
persillées

Couscous boulettes
de soja 

Semoule

Pavé de poisson
blanc sauce citron

Purée de pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

Tomme blanche 

DESSERT

Compote pomme
abricot

Fruit frais 

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

Carottes râpées
vinaigrette

Tomate et maïs
vinaigrette



Concombre
vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse



Nugget's de volaille

Gnocchis brunoise
provençale et
mozzarella



Colombo de poisson

Tortis

Petits pois

Salade verte



Duo de carottes et
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Camembert



Carré ligueil



DESSERT

Flan nappé caramel

Fruit frais



Yaourt sucré



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 !**