

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
PROPOSITION MENU EQUILIBRE					
LE DÎNER					<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur :  <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : APJJ02</p>  <p>Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !</p>

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

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

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

Lycée privé le Bat - Maulé

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Chou rouge aux pommes Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise	Salade au bleu, croûtons & noix Sardines au citron	Potage aux légumes de saison Cervelas vinaigrette	Mâche aux betteraves Céleri branche, pomme granny et noisettes
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Filet de Poisson sauce curry Nuggets de volaille Coquillettes Duo chou-fleur et brocolis	Duo de poissons sauce dieppoise Sauté de porc aux abricots Butternut gratiné Semoule	Filet de dinde aigre douce Calamars à la romaine Riz Poêlée de navets au miel	Tartiflette Tartiflette végétarienne Haricots verts à l'ail	Tajine de boulettes de bœuf Cassolette de poisson Poêlée de légumes tajine Trio de céréales et pois chiches
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Chocolat liégeois Fruit frais	Fruit frais Galette des Rois	Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Compote de pêches	Mousse caramel Fruit frais
<b>PROPOSITION MENU EQUILIBRE</b>	Chou rouge aux pommes Filet de Poisson sauce curry Coquillettes Duo chou-fleur et brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Duo de poissons sauce dieppoise Butternut gratiné Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade au bleu, croûtons & noix Filet de dinde aigre douce Riz Poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Crème dessert	Potage aux légumes de saison Tartiflette Haricots verts à l'ail  Fromage ou Laitage Fruit frais	Mâche aux betteraves Tajine de boulettes de bœuf Poêlée de légumes tajine Trio de céréales et pois chiches Fromage ou Laitage Mousse caramel
<b>LE DÎNER</b>	Guacamole & tortillas Accras de morue	Potage de citrouille	Pommes de terre & crevettes Salade aux fruits secs	Salade croquante au chou chinois & fromage Toast au maquereau & citron	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>
	Chili con carne	Quiche aux poireaux	Croque monsieur	Wings de poulet aux épices cajun	Code à saisir : APJJ02
	Riz		Salade panachée	Poêlée de haricots plats, maïs et poivrons	
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
	Petit Suisse sucré Fruit frais	Fruit frais Entremet Vanille	Ananas fleur Fruit frais	Fruit frais	



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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de pépinettes aux légumes  Terrine de légumes	Chou chinois râpé jambon et féta  Pâté de campagne	Céleri râpé à la vinaigrette  Toast mousse de thon	Endives noix et pommes  Salade de pommes de terre maïs et fromage	Salade de pâtes au pesto  Chou blanc au fromage
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Merlu pané au citron  Saucisse de Toulouse  Gratin d'épinards  Purée de patate douce	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Poisson du chef  Fenouil braisé  Frites	Pizza Margherita  Filet de Hoki sauce beurre blanc  Salade verte	Rôti de porc au chorizo  Poisson du chef  Choux de Bruxelles confits  Farfallas	Chili sin carne  Poisson du jour  Riz  Salsifis à la tomate
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais  Flan nappé au caramel	Fromage blanc & miel  Fruit frais	Compote et biscuit  Fruit frais	Brownie  Fruit frais	Salade de fruits frais  Fruit frais
<b>PROPOSITION MENU EQUILIBRE</b>	Salade de pépinettes aux légumes  Merlu pané au citron  Gratin d'épinards  Purée de patate douce  Fromage ou Laitage  Fruit frais	Chou chinois râpé jambon et féta  Cuisse de poulet aux épices barbecue  Fenouil braisé  Frites  Fromage ou Laitage  Fromage blanc & miel	Céleri râpé à la vinaigrette  Pizza Margherita  Salade verte  Fromage ou Laitage  Compote et biscuit	Endives noix et pommes  Rôti de porc au chorizo  Choux de Bruxelles confits  Farfallas  Fromage ou Laitage  Brownie	Salade de pâtes au pesto  Chili sin carne  Riz  Salsifis à la tomate  Fromage ou Laitage  Salade de fruits frais
<b>LE DÎNER</b>	Poireaux vinaigrette  Mortadelle  Bouchée fromagère	Blé aux champignons, maïs & petits pois  Salade de betteraves  Escalope viennoise	Mousse de foie  Salade César (poulet, croûtons, sauce au parmesan)  Hachis Parmentier	Chou-fleur façon taboulé  Andouille & cornichons  Galette complète	Retrouvez l'ensemble des menus sur :  <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>  Code à saisir : APJJ02
	Salade verte  Fromage ou Laitage  Tartelette aux fruits  Fruit frais	Salade verte  Fromage ou Laitage  Fruit frais  Riz au lait	Salade verte  Fromage ou Laitage  Yaourt aromatisé  Fruit frais	Salade verte  Fromage ou Laitage  Mousse au chocolat  Fruit frais	  Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade composée Salami	Salade verte édam et gouda Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Endives aux pommes Rillettes et cornichons	Terrine de Campagne Salade de betteraves et féta	Rosette et cornichons Lentilles corail à l'indienne
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pavé de Colin sauce safranée Escalope de dinde au thym Brocolis aux amandes Gratin de pommes de terre	Carbonade flamande Boulettes de blé façon thaï Légumes du wok Mini Penne	Mafé de poulet Calamars à la sauce piquante Riz Blanc Patates douces rôties	Jambon sauce madère Blanquette de Poisson Mélange campagnard Haricots blancs à la tomate	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes (brunoise) Fondue de poireaux
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Crème caramel Fruit frais	Ananas Rôti Abricot façon Melba Fruit frais	Brioche perdue au chocolat Fruit frais	Fruit frais Compotée de fruits
<b>PROPOSITION MENU EQUILIBRE</b>	Salade composée Pavé de Colin sauce safranée Brocolis aux amandes Gratin de pommes de terre Fromage ou Laitage Quatre-quarts et crème anglaise	Salade verte édam et gouda Carbonade flamande Légumes du wok Mini Penne Fromage ou Laitage Crème caramel	Endives aux pommes Mafé de poulet Riz Blanc Patates douces rôties Fromage ou Laitage Ananas Rôti	Terrine de Campagne Jambon sauce madère Mélange campagnard Haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Brioche perdue au chocolat	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes (brunoise) Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais
<b>LE DÎNER</b>	Haricots verts aux noix vinaigrette balsamique Museau vinaigrette	Rillettes de Thon Tortis, jambon et mimolette	Potage de Légumes Friand au fromage	Nems Coleslaw aux oignons rouges	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>
	Panini	Quiche Lorraine	Boulettes de bœuf à la tomate	Nouilles sautées au poulet et aux légumes	Code à saisir : APJJ02
	Salade panachée		Lentille Verte du Moulin de Launay	-	
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
	Crème Vanille Fruit frais	Gaufre sucrée Fruit frais	Compote Fruit frais	Fruit frais Banane chocolat	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz aux olives Pâté forestier	Jambon macédoine Cake au thon	Endive raisins secs et pignon de pins Maquereau aux échalotes	Rémoulade de céleri au cumin Rillettes & cornichons	Potage Surimi et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Curry de poisson Harcots verts sautés Riz	Steak Haché de Bœuf sauce poivre Dos de lieu rôti aux herbes Gratin de blettes Frites	Emincé de dinde aux champignons Poisson du chef Lentilles du Moulin de Launay Crumble de potiron au parmesan	Falafels de fèves et coriandre Poisson aux aromates Poêlée de légumes tajine Flageolets à l'échalote	Choucroute Alsacienne Choucroute de la Mer Choucroute Pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Fromage blanc aux fruits	Moelleux aux amandes Fruit frais	Strudel aux pommes Fruit frais	Eclair au chocolat Fruit frais	Fruit frais Compote de pommes et coing
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Salade de riz aux olives Porc au caramel Harcots verts sautés Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Jambon macédoine Steak Haché de Bœuf sauce poivre Gratin de blettes Frites Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes	Endive raisins secs et pignon de pins Emincé de dinde aux champignons Lentilles du Moulin de Launay Crumble de potiron au parmesan Fromage ou Laitage Strudel aux pommes	Rémoulade de céleri au cumin Falafels de fèves et coriandre Poêlée de légumes tajine Flageolets à l'échalote Fromage ou Laitage Eclair au chocolat	Potage Choucroute Alsacienne Choucroute Pomme de terre Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Céleri mimosa Museau vinaigrette  Lasagnes  Salade verte  Fromage ou Laitage  Panna cotta aux fruits rouges Fruit frais	Poireaux vinaigrette Potage de Légumes  Poitrine de porc grillée  Lentilles cuisinées  Fromage ou Laitage  Liégeois chocolat Fruit frais	Mortadelle Terrine de légumes  Poisson meunière  Epinards à la béchamel  Fromage ou Laitage  Fruit frais Œuf à la neige au coulis de fruits	Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs Harcots verts échalote  Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines  Salade verte  Fromage ou Laitage  Ananas rôti aux amandes Fruits frais	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>  Code à saisir : APJJ02    Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



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