

	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 : www.clicetmiam.fr 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, olives & jambon Cervelas vinaigrette	Salade composée façon César Chou blanc au fromage vinaigrette au miel	Rosette cornichon Hareng à l'huile	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Salade d'haricot vert mimosa	Chou rouge, pommes granny, fenouil & mimolette Rillette du Mans
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de colin meunière Escalope Viennoise Carottes aux épices Pommes de terre vapeur	Filet de Hoki Beurre citronné Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Saucisse rôtie Calamars à l'armoricaine Purée de pois cassés Haricots plats	Carbonara Saumon à la crème Pâtes Brocolis	Nuggets de blé Colombo de porc Riz Poêlée de navets confits
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crêpe de la Chandeleur Fruit frais	Fruit frais Cake à l'orange et pépites chocolat	Fruit frais Poire au caramel	Crème dessert vanille Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc et compote
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Salade verte, olives & jambon Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Crêpe de la Chandeleur	Salade composée façon César Filet de Hoki Beurre citronné Petits pois à la française Boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais	Rosette cornichon Saucisse rôtie Purée de pois cassés Haricots plats Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Carbonara Pâtes Brocolis Fromage ou Laitage Crème dessert vanille	Chou rouge, pommes granny, fenouil & mimolette Nuggets de blé Riz Poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Bâtonnets de légumes sauce fromage blanc Salami	Salade au comté, pommes & noix Chou-fleur sauce aurore	Soupe à l'oignons Salade de mâche, agrumes & lardons	Salade de blé au maïs & fromage Salade niçoise	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
	Tomate Farcie	Tartiflette	Cordon bleu	Croque Monsieur	Code à saisir : APJJ02
	Riz	Salade panachée	Gratin de salsifis	Salade verte	
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
	Mousse au chocolat Fruit frais	Clafoutis à la Poire Fruit frais	Fruit frais Grillé aux pommes	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Surimi, ananas & pomelo	Carottes râpées aux épices ☀ Pâté de campagne	Céleri Rémoulade ☀ Salade de blé au jambon	Salade de Pomme de terre et cervelas ☀ Choux rouge et mimolette ☀	Haricots verts au thon Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulette de Veau Poisson pané Haricots panachés Farfalles	Dos de Colin Sauce a l'oseille Cordon Bleu sauce andalouse Frites Gratin de chou-fleur	Sauté de volaille au lait de coco Poisson du jour Bâtonnière de légumes Riz	Marée du jour Escalope à la crème Epinards à la crème Lentilles	Couscous (boulettes, merguez) Couscous végétarien ☺ Légumes couscous Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt Vanille BIO ☺ AB	Fruit frais ☀ Liégeois Vanille caramel	Fruit frais ☀ Crêpe chantilly	Fruit frais ☀ Gâteau Moelleux à la pommes	Fruit frais ☀ Fromage blanc au miel
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Feuilleté au fromage Boulette de Veau Haricots panachés Farfalles Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Dos de Colin Sauce a l'oseille Frites Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri Rémoulade Sauté de volaille au lait de coco Bâtonnière de légumes Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de Pomme de terre et cervelas Marée du jour Epinards à la crème Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Haricots verts au thon Couscous (boulettes, merguez) Légumes couscous Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Pêche au thon Terrine forestière Lasagnes de légumes Salade verte ☀ Fromage ou Laitage Crème chocolat Fruit frais ☀	Pommes de terre strasbourgeoise Salade emmental et croûtons Raviolis Bœuf Carottes rôties Fromage ou Laitage Fruit frais Ananas rôti	Coleslaw ☀ Potage de légumes Hamburger Frites Fromage ou Laitage Fruit frais Fruit frais ☀	Salade Crudités ☀ Sardine au beurre Jambon grill Chou romanesco Fromage ou Laitage Riz au lait caramélisé Fruit frais ☀	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : APJJ02

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.

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au jambon et emmental Cervelas aux fines herbes	Salade verte au bleu Betteraves à l'orange	Salade composée sauce césar Pâté de foie	Farfalles au surimi et poivrons Œuf mimosa	Potage Salade de coeurs de palmiers, épis de maïs & pousses de soja
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de Colin à l'aneth Paupiette de dinde à la crème Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Sauté de bœuf façon chili Dos de merlu au beurre blanc Fricassée de carottes jaunes et oranges Potatoes	Wings de Poulet Tex Mex Poisson du chef Semoule Potimarron rôti	Lasagnes Bolognaise Lasagnes de la mer Chou-fleur	Riz cantonnais végétarien Poisson meunière Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pot de crème à la vanille	Beignet Fruit frais	Fruit frais Carrot cake	Salade de fruits frais Compote	Fruit frais Chou à la crème
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Chou blanc au jambon et emmental Filet de Colin à l'aneth Purée de pommes de terre Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte au bleu Sauté de bœuf façon chili Fricassée de carottes jaunes et oranges Potatoes Fromage ou Laitage Beignet	Salade composée sauce césar Wings de Poulet Tex Mex Semoule Potimarron rôti Fromage ou Laitage Fruit frais	Farfalles au surimi et poivrons Lasagnes Bolognaise Chou-fleur Fromage ou Laitage Salade de fruits frais	Potage Riz cantonnais végétarien Riz Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Céleri rémoulade Rosette cornichon Quiche Lorraine	Concombre Bulgare Potage de Légumes Reblochonnade	Taboulé crudité Carotte râpé Rôti de porc	Salade de légumes à la turque Saucisson à l'ail Kebab	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : APJJ02
	Salade verte Fromage ou Laitage Entremet Pistache Fruit frais	Salade verte Fromage ou Laitage Fruits frais Pêche Melba	Lentilles Fromage ou Laitage Liégeois Fruit frais	Salade verte Fromage ou Laitage Entremets caramel Fruit frais	 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

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

	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 : www.clicetmiam.fr</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.