


LUNDI


MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE





Carottes râpées au citron 
Salade de quinoa
Salami
Poireaux vinaigrette

Crêpe au fromage
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 
Chou-fleur sauce cocktail
Wrap au surimi et guacamole

Crème de potiron
Chou blanc à la japonaise 
Endives aux noix et fromage 
Flammeküeche

Rosette et cornichons
Lentilles corail à l'indienne
Pamplemousse
Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 
Falafels 
Salade verte  
Gratin de pommes de terre

Emincé de poulet thaï
Calamars à la romaine
Haricots beurre/riz

Saucisse grillée
Blanquette de veau
Crumble de potiron au parmesan/lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés
Boulgour aux petits légumes/poêlée de carottes

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage 


Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage

DESSERTS

Compote
Rocher à la noix de coco
Fruit frais 
Milk shake exotique

Flan nappé au caramel
Donut
Fruit frais 
Semoule au lait

Fruit frais  
Smoothie
Brioche perdue au chocolat
Abricots melba

Riz au lait (bio) au coulis de fruits rouges  
Fruit frais 
Quatre-quarts et crème anglaise
Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère

Carottes râpées au citron
Reblochonade
Salade verte
Fromage ou Laitage
Compote


Crêpe au fromage
Emincé de poulet thaï
Haricots beurre/riz
Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel

Crème de potiron
Saucisse grillée
Crumble de potiron au parmesan/lentilles cuisinées
Fromage ou Laitage
Fruit frais


Rosette et cornichons
Lieu sauce aux crustacés
Boulgour aux petits légumes/poêlée de carottes
Fromage ou Laitage
Riz au lait (bio) au coulis de fruits rouges



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

 Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 **Producteurs locaux:**
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

 **Plat végétarien**

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

 Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CNSS2