




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Concombre bio vinaigrette F  </p> <p>Céleri aux pommes F </p>	<p>Taboulé</p> <p>Riz aux légumes sombrero</p>	<p>Salade de Cervelas </p>	<p>Betteraves</p> <p>Champignons à la crème </p>	<p>Râpé de carottes Bio  </p> <p>Salade au bleu, et noix </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Filet de poulet à la crème</p> <p>Pennes</p>	<p>Poisson pané au citron</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Petits pois</p>	<p>Jambalaya de porc </p> <p>Riz bio </p>	<p>Lasagnes de légumes </p> <p>Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Camembert bio </p>	<p>Gouda</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Bûche mélangée</p>	<p>Tartare</p>
DESSERT	<p>Crème au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Banane bio  </p> <p>Kiwi </p>	<p>Crème à la vanille bio + biscuit </p>	<p>Brownie </p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Salade de fruits frais  </p> <p>Pomme bio  </p>
GOUTER	<p>Pain au lait, liégeois, fruit frais</p>	<p>Madeleine, fromage blanc, compote</p>	<p>Pain au chocolat, yaourt, fruit de saison</p>	<p>Brioche, petits suisse, compote</p>	<p>Gâteau sec, lait, fruit de saison</p>

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

   **Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Pointard Jean-Paul Williams

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Pastèque 	Pâté de campagne  Saucisson sec 	Trio de radis, chou chinois et pommes 	Salade de tomates et thon  Salade composée au surimi 	Salade verte et dés de fromage  Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili de haricots rouges  Riz bio 	Emincé de dinde à la Normande Poêlée de pommes de terre et brocolis bio 	Tajine de boeuf Semoule bio 	Porc au caramel Haricots verts bio 	Poisson du jour à la dieppoise Coquillettes bio 
PRODUIT LAITIER	Tomme	Edam bio 	Fromage ou laitage	Pont l'Evêque	Fromage de chèvre bio 
DESSERT	Velouté aux fruits Fromage blanc	Pomme  Fruit de saison 	Panna cotta 	Mousse au chocolat  Milk shake à la banane et au chocolat 	Salade d'ananas  Fruit frais bio  
GOUTER	Brioche, lait chocolaté, fruits de saison	Croissant, yaourt, compote	Muffin, fromage blanc, fruit de saison	Gâteau sec, lait et compote	Pain, fromage, fruit de saison

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

   **Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Pointard Jean-Paul Williams

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : PES41

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique  Champignons à la crème 	Concombre sauce bulgare  Salade verte fromage et croûtons 	Salade de tomates 	Melon  Pastèque 	Mousse de foie  Pâté de campagne 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce au fromage blanc & aux herbes  Boulgour bio 	Bœuf à la provençale Blé aux petits légumes	Rougail de saucisses  Riz bio 	Filet de dinde sauce Colombo Gratin de chou-fleur bio 	Poisson Meunière Purée maison 
PRODUIT LAITIER	Camembert bio 	Gouda	Fromage ou laitage	Vache qui rit bio 	Tartare
DESSERT	Banane  Kiwi 	Yaourt sucré bio  Yaourt aromatisé	Ile flottante 	Beignet au chocolat Crêpe au sucre	Salade de fruits frais   Pêche 
GOUTER	Pain confiture, yaourt et compote	Marbré, crème dessert, fruit de saison	Brioche, verre de lait, compote	Pain de mie, yaourt aromatisé, fruit de saison	Madeleine, petits suisse, compote

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

 **Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Pointard Jean-Paul Williams

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



























Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Tomates bio et Mozzarella  </p> <p>Mesclun et croûtons </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Betteraves bio vinaigrette </p>	<p>Céleri rémoulade </p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Salade de riz et thon</p>	<p>Salade verte et Mimolette </p> <p>Radis et beurre </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Boulettes de veau Marengo</p> <p>Pâtes</p>	<p>Couscous pois chiches </p> <p>Légumes du couscous / Semoule bio </p>	<p>Longe de porc sauce tomate </p> <p>Pommes de terre bio sautées </p>	<p>Duo de colin Meunière</p> <p>Brocolis bio </p>	<p>Paëlla au poulet </p> <p>Riz bio </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Tomme</p>	<p>Brie</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Pont l'Evêque</p>	<p>Emmental bio </p>
DESSERT	<p>Pêche </p> <p>Abricots </p>	<p>Liégeois au chocolat</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>Smoothie </p>	<p>Flan maison </p> <p>Crème brûlée </p>	<p>Salade de fruits à la menthe  </p> <p>Pomme </p>
GOUTER	<p>Pain au lait, fromage blanc et compote</p>	<p>Pain beurre miel, fruit de saison</p>	<p>Muffin, yaourt, compote</p>	<p>Pain, fromage, fruit de saison</p>	<p>Brioche, lait et compote</p>

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

 **Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Pointard Jean-Paul Williams

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Boulgour Bio à la tomate & au basilic	Concombre au fromage de brebis Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc curry	Salade de pommes de terre et thon	Salade cajun (poulet et salade verte) Toast au thon	Tomates Bio à l'huile d'olive F Champignons à la crème
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts bio	Bolognaise de soja Macaronis	Steak haché Poêlée du chef	Chipolatas Lentilles vertes	Poisson du marché (frais) Gratin de chou-fleur bio
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Fromage bio	Bûche mélangée	Cantadou
DESSERT	Fromage blanc et son coulis Liégeois	Nectarine Fruit frais	Entremets	Salade d'ananas Salade de pêches à la menthe	Cake Amandine
GOUTER	Brioche, lait chocolaté, Fruit de saison	Croissant, yaourt, compote	Brownie, petits suisse, fruit frais	Gâteaux secs, lait, compote	Pain, fromage, fruit de saison

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

Les viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
Pain de la Boulangerie Pointard Jean-Paul Williams

Préparation maison

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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