



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz Salade de pâtes	Duo de melon et pastèque Tomates et mozzarella	Bruschetta au jambon cru & mozzarella	Salade de concombres Salade verte, emmental et tomates	Friand au fromage Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts	Lieu sauce au chorizo & poivrons Semoule	Boulettes de veau sauce marengo Courgettes sautées	Hachis parmentier Salade verte	Bolognaise de Légumes Macaronis
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Fromage ou Laitage	Bûche mélangée	Tartare
DESSERT	Raisin Pomme	Flan nappé au caramel Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Muffin à la confiture Tarte aux fruits	Salade de fruits exotiques Pêche
GOUTER	Brioche/lait chocolaté	Croissant/yaourt	Muffin/fromage blanc	Gâteaux secs/lait	Pain/fromage

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

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>Carottes râpées </p> <p>Concombre Bulgare </p>	<p>Tomates et mozzarella </p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Radis et beurre </p>	<p>Melon </p> <p>Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry </p>	<p>Muffin au fromage de chèvre et chorizo</p> <p>Tarte aux oignons</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Boulettes de soja au basilic </p> <p>Frites</p>	<p>Chili con carne</p> <p>Riz </p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte  </p>	<p>Boeuf à la Provençale </p> <p>Ratatouille</p>	<p>Dos de colin</p> <p>Chou-fleur gratiné à la béchamel </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Tomme</p>	<p>Brie</p>	<p>Vache qui Rit </p>	<p>Pont Levêque</p>	<p>Emmental </p>
DESSERT	<p>Pomme  </p> <p>Poire </p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc à la vanille </p>	<p>Poire pochée</p>	<p>Flan</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p>Salade d'ananas</p> <p>Raisin rouge </p>
GOUTER	<p>Pain et confiture/yaourt</p>	<p>Marbré/crème dessert</p>	<p>Brioche/verre de lait</p>	<p>Pain de mie/yaourt aromatisé</p>	<p>Madeleine/petit suisse</p>

 **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**

 **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 Riz aux légumes sombbrero	Concombre vinaigrette  Céleri aux pommes 	Salade composée	Rosette Salade de cervelas	Carottes râpées  Salade au Bleu et noix 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, épices, oignons, poivrons) Légumes du tajine	Dos de colin à la Normande Coquillettes 	Bœuf au paprika Haricots blancs	Emincé de volaille Lentilles	Lasagnes de soja  Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Gouda 	Fromage ou Laitage	Bûche mélangée	Tartare
DESSERT	Velouté aux fruits Yaourt aromatisé	Raisin  Pêche 	Salade de nectarines 	Salade de fraises  Banane	Mousse au chocolat Crème à la vanille
GOUTER	Pain au lait/fromage blanc	Pain/beurre/miel	Muffin/yaourt	Pain/fromage	Brioche/lait

 **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**

 **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  Chou-fleur Mimosa 	Pâté de campagne Mortadelle	Trio de radis, carottes et pommes 	Blé aux petits légumes Cake aux légumes	Concombre à la crème  Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous végétarien  Semoule 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Boulettes d'agneau Pâtes 	Porc au caramel Petits pois 	Poisson du jour sauce citron Riz 
PRODUIT LAITIER	Tomme	Brie	Fromage ou Laitage	Pont Levêque	Emmental
DESSERT	Liégeois Fromage blanc et son coulis 	Banane   Poire 	Panna cotta au caramel	Milkshake à la banane Ile flottante	Salade de fruits frais  Pomme  
GOUTER	Brioche/lait chocolaté	Croissant/yaourt	Brownie/petit suisse	Gâteaux secs/lait	Pain/fromage

 **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**

 **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 et vinaigrette au balsamique  Champignons et crème de citron	Concombre sauce bulgare   Gaspacho de tomates 	Salade verte Mimosa 	Melon  Mousse d'avocat et tortillas	Rillettes et cornichons Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boullgour aux petits légumes 	Bœuf à la provençale Petits pois aux lardons, oignons et champignons 	Rougail de saucisses Riz basmati 	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Pommes de terre au four	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Gouda	Fromage ou Laitage	Fromage de chèvre 	Tartare
DESSERT	Raisin  Poire 	Beignet Biscuit roulé à la confiture	Pêches au sirop Compote	Entremets au chocolat Crème brûlée	Fruit frais  Salade de fruits frais 
GOUTER	Pain et confiture/yaourt	Marbré/crème dessert	Brioche/verre de lait	Pain de mie/yaourt aromatisé	Madeleine/petit suisse

 **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**

 **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 !**