

### HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Melon

Museau vinaigrette



### MARDI

Rillettes et cornichons

Maquereau à la moutarde

Pamplemousse

### JEUDI

Macédoine de légumes

Concombre à la crème de ciboulette

Toast au fromage de chèvre et miel



### VENDREDI

Pastèque

Tomates vinaigrette

Cake aux légumes et curcuma



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Brochette de dinde au paprika

Brocolis / Tortis

Haut de cuisse de poulet

Frites / Piperade

Chili végétarien



Riz

Poêlée de légumes d'Antan

Poisson du jour

Courgettes sautées / Semoule

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fromage blanc et Spéculoos

Yaourt velouté aux fruits

Gaufre au sucre

Fruit frais



Fruit frais



Compote de pommes

Tarte au chocolat

Glace

Fruit frais



Smoothie aux fruits rouges



Panna cotta au coulis de mangue

Feuilleté à l'ananas

Brownie

Chou à la crème

Crème dessert

Fruit frais



Équilibre  
TON menu

Taboulé

Brochette de dinde au paprika

Brocolis / Tortis

Fromage ou Laitage

Fromage blanc et Spéculoos

Rillettes et cornichons

Haut de cuisse de poulet

Frites / Piperade

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Macédoine de légumes

Chili végétarien

Riz

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Pastèque

Poisson du jour

Courgettes sautées / Semoule

Fromage ou Laitage

Brownie



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : G2S04P

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

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

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

**Ce menu respecte un approvisionnement dans le cadre de la loi Egalim.**

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

**Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio.**

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs vinaigrette 

Betteraves vinaigrette

Friand au fromage

### MARDI

Concombre bulgare 

Rosette et cornichons

Salade de pâtes à l'indienne

### JEUDI

Melon 

Champignons à la crème d'ail

Cake aux légumes

### VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Guacamole et tortillas

Pastèque 

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes / Poêlée de champignons

Boulettes de bœuf

Petits pois / Pommes Grenaille

Lasagnes de légumes 

Salade verte 

Dos de colin au thym et citron

Riz / Tomates Provençale

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fruit frais 

Pomme cuite

Moelleux à l'abricot

Glace

Donuts

Paris-Brest

Mousse au chocolat blanc

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Crème brûlée

Fruit frais 

Tarte aux fruits

Fruit frais 

Salade de fruits exotiques

Tiramisu aux fruits rouges

Clafoutis



Carottes râpées et maïs vinaigrette

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes / Poêlée de champignons

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Concombre bulgare

Boulettes de bœuf

Petits pois / Pommes Grenaille

Fromage ou Laitage

Donuts

Melon

Lasagnes de légumes

Salade verte

Fromage ou Laitage

Entremets au chocolat

Œuf dur mayonnaise

Dos de colin au thym et citron

Riz / Tomates Provençale

Fromage ou Laitage

Fruit frais

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

 Plat végétarien

 Ce menu respecte un approvisionnement dans le cadre de la loi Egalim.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : G2S04P

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

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

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Macédoine en vinaigrette  
Duo de saucissons

Crêpe au fromage  
Tomates farcies , mousse au thon  
Salade Argenteuil

Céleri vinaigrette  
Taboulé  
Wraps de crudités

Tomates vinaigrette  
Salade aux lardons  
Terrine de saumon sauce crème

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Petits pois cuisinés / Purée de pommes de terre

Carbonara  
Haricots verts / Macaronis

Gratin de pommes de terre et fromage  
Courgettes sautées

Rôti de porc à l'estragon  
Carottes à la crème / Moquettes

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits  
Mousse au fromage blanc et Spéculoos  
Tartelette amandine aux poires  
Fruit frais

Fruit frais  
Paires au sirop  
Flan pâtissier  
Semoule au lait

Fruit frais  
Compote de pomme et banane  
Ile flottante et crème Anglaise  
Crumble aux fruits

Muffin aux pépites  
Tiramisu aux fruits rouges  
Mousse au miel et au nougat  
Fruit frais



Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Petits pois cuisinés / Purée de pommes de terre  
Fromage ou Laitage  
Yaourt velouté aux fruits

Crêpe au fromage  
Carbonara  
Haricots verts / Macaronis  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

Céleri vinaigrette  
Gratin de pommes de terre et fromage  
Courgettes sautées  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

Tomates vinaigrette  
Rôti de porc à l'estragon  
Carottes à la crème / Moquettes  
Fromage ou Laitage  
Muffin aux pépites

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



Plat végétarien

 Ce menu respecte un approvisionnement dans le cadre de la loi Egalim.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : G2S04P

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

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Céleri aux pommes



Rosette nature

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée / Poêlée campagnarde

Poisson pané

Epinards à la crème / Blé

Boulettes végétarienne



Riz / Petits pois

Poulet aux herbes

Ratatouille / Semoule

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Crème dessert

Milk shake

Barre bretonne

Fruit frais



Fruit frais



Pêches façon melba

Tarte au citron

Mousse au chocolat

Fruit frais



Cocktail de fruits

Liégeois à la vanille

Crêpe

Brioche perdue

Gâteau au chocolat

Faisselle au caramel

Fruit frais



Carottes râpées

Saucisse grillée

Purée / Poêlée campagnarde

Fromage ou Laitage

Crème dessert

Salade de pâtes à l'indienne

Poisson pané

Epinards à la crème / Blé

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Concombre vinaigrette

Boulettes végétarienne

Riz / Petits pois

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Salade verte, fromage, tomates et jambon

Poulet aux herbes

Ratatouille / Semoule

Fromage ou Laitage

Brioche perdue

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

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu respecte un approvisionnement dans le cadre de la loi Egalim.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : G2S04P

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

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

### HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre niçoise  
Pâté de campagne  
Salade, fromage, jambon et tomates 

### MARDI

Pastèque   
Concombre à la crème de ciboulette   
Œuf dur mayonnaise

### JEUDI

Tomates et Mozzarella   
Bâtonnets de légumes sauce fromage blanc   
Toast au fromage de chèvre

### VENDREDI

Cake au fromage  
Pamplemousse  
Salade César 

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Chipolatas  
Carottes au cumin / Riz

Sauté de volaille au curry  
Frites / Bâtonnets de légumes

Gratin de pâtes   
Crumble de légumes  
Pâtes

Filet de poisson sauce aurore  
Gratin de chou-fleur / Semoule

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Cocktail de fruits  
Fruit frais   
Rocher à la noix de coco  
Crème dessert à la vanille

Yaourt aromatisé  
Fromage blanc aux framboises  
Fruit frais   
Chou à la chantilly

Far breton  
Moelleux aux amandes  
Fruit frais   
Entremets au chocolat

Fruit frais   
Pomme au caramel  
Pain perdu  
Petits suisses

  
Équilibre  
TON menu

Salade de pommes de terre niçoise  
Chipolatas  
Carottes au cumin / Riz  
Fromage ou Laitage  
Cocktail de fruits

Pastèque  
Sauté de volaille au curry  
Frites / Bâtonnets de légumes  
Fromage ou Laitage  
Yaourt aromatisé

Tomates et Mozzarella  
Gratin de pâtes  
Crumble de légumes  
Fromage ou Laitage  
Far breton

Cake au fromage  
Filet de poisson sauce aurore  
Gratin de chou-fleur / Semoule  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

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

 Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Ce menu respecte un approvisionnement dans le cadre de la loi Egalim.

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

 **Ingédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio.**

  
CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : G2S04P

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

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