







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Taboulé	Crêpe au fromage	Potage potiron 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce milanaise  Coquillettes 	Sauté de porc à la moutarde  Beignets de brocolis	Hachi végétal (lentilles tomates purée)   (plat complet)	Poisson pané & citron Gratin de chou fleur 
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Mi-chèvre  	Petit moulé	Petit suisse
DESSERT	Yaourt aux fruits 	Fruit frais 	Fruit frais  	Génoise chocolat



Produit de saison

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



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque (Pdt, thon, tomate, basilic)	Betteraves vinaigrette 	Coleslaw 	Pâté de campagne & cornichon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack  Carottes vichy 	Bœuf braisé à la bourguignonne Haricots verts 	Chili Végé (haricots rouges, riz & maïs)  (plat complet)	Dos de colin sauce citron Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Edam 	Galette Mont St Michel	Emmental 	Camembert 
DESSERT	Compote pomme abricot	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt 	Fruit frais  



Produit de saison

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



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



















Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Salade Marco Polo (pâtes surimi poivron tomate) 	Potage (Haricot v, céleri, navet, carotte) 	Brocolis mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Petits pois carottes 	Haut de cuisse de poulet  Gratin de brocolis 	Raclette (jambon, salami, fromage)   (plat complet)	Gratiné de poisson provençale Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Brie  	-	Petit suisse
DESSERT	Fruit frais 	Ananas au sirop 	Fruit frais  	Tarte aux pommes



Produit de saison

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



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



















Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc vinaigrette  	Salade lentilles boulgour surimi vinaigrette	Cervelas & cornichon 	Salade hollandaise (Salade edam maïs emmental)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette   Coquillettes 	Dos de colin meunière Ratatouille	Sauté de bœuf au paprika Pommes vapeur	Cordon bleu Purée de potiron 
PRODUIT LAITIER	Gouda  	Camembert  	Vache picon	Tomme blanche 
DESSERT	Crème chocolat 	Crêpe de la Chandeleur sucrée 	Fruit frais  	Compote pomme banane



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  	Taboulé	Potage (Haricot v, céleri, navet, carotte)  	Salade waldorf (céleri pomme) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill  Flageolets	Nuggets de volaille Petits pois carottes 	Hachi végétarien au potiron   (plat complet) 	Marmite de poisson Riz 
PRODUIT LAITIER	Petits beurre	Carré de Ligueil 	Emmental  	Camembert 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Pêches au sirop	Fruit frais  	Eclair au chocolat



Produit de saison

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



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

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