

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon 	Tomates vinaigrette 	Pâté de campagne & cornichon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Médallions de poulet sauce chasseur  Beignets de brocolis	Couscous végétarien  (plat complet)	Dos de colin sauce nantua Riz 
PRODUIT LAITIER		Mi-chèvre 	Saint Paulin 	Petit moulé
DESSERT		Crème chocolat 	Tarte aux pommes 	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	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Menu Vitaminé : Melon  	Concombres vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill   Lentilles 	Boulettes de soja  Ratatouille 	Escalope de dinde sauce aux agrumes  Purée de patate douce 	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Edam  	Carré de Ligueil  	Emmental   	Camembert  
DESSERT	Compote de pomme 	Fruit frais   	Fruit de saison  	Flan caramel



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 (pommes de terre au thon) 	Melon  	Coleslaw  	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu à la volaille Epinards 	Omelette  Gratin de pommes de terre 	Boulettes de bœuf sauce basilic Haricots beurre	Brandade de poisson  (plat complet)
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire  	Brie   	Petit suisse	Fondu président
DESSERT	Fruit frais  	Crème vanille 	Eclair chocolat	Fruit frais  



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	Melon (selon approvisionnement)  	Piémontaise 	Tomates vinaigrette 	Salade Marco Polo (pâtes surimi tomate poivron)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes au fromage   (plat complet)	Escalope de volaille au curry  Carottes vichy 	Haché au bœuf sauce barbecue Frites fraîches	Beignet de calamars citron Gratin de chou fleur 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré  	Camembert  	Gouda 	Tomme blanche 
DESSERT	Galettes 	Crème chocolat 	Compote de pomme 	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	Râpé de betteraves	Taboulé	Concombres vinaigrette	Saucisson sec & beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Knack Haricots blancs à la tomate	Haut de cuisse de poulet Gratin de courgettes	Colombo de riz aux lentilles tomates (plat complet)	Dos de colin au curry Semoule
PRODUIT LAITIER	Tomme des Pyrénées	Carré de ligueil	Petit suisse	Petit Contentin
DESSERT	Fruit frais	Pêche au sirop	Beignet à la pomme	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	Coleslaw 	Crêpe au fromage 	Salade de pâtes Strasbourgeoises 	Salade de pommes de terre au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux herbes de Provence  	Nugget's de blé 	Donuts de filet de poulet	Haché de thon sauce tomate
	Purée 	Haricots verts  	Ratatouille 	Gratin de brocolis 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aux fruits 	Mi-chèvre  	Petit moulé	Saint Paulin 
DESSERT	Madeleine 	Compote de poire 	Fruit frais 	Barre Bretonne



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 suisse (salade verte, tomates, dés d'emmental) 	Lentilles vinaigrette	Taboulé de "chou fleur" 	Cervelas & cornichon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	"Sot l'y laisse de poulet sauce pain d'épices"  Farfalles	Grillé de porc sauce barbecue  Poêlée de légumes	Aiguillettes panées de blé et carottes  Purée de "butternut" 	"Crumble de poisson aux épices"  Riz "au curry" 
PRODUIT LAITIER	Edam 	Carré de Ligueil 	Emmental 	Camembert 
DESSERT	Compote "pomme fraise" 	Fruit frais 	"Génoise au chocolat" 	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 !**