



Semaine du 27/05 au 02/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Porc au thym	Poisson du jour au beurre blanc
	Jambon grillé	Macaronis sauce Napolitaine	Poisson du jour	Quiche au fromage	Cordon bleu
	Gratin de pommes de terre	Panaché de haricots	Semoule	Blé à la tomate	Carottes au jus
	Poêlée Méridionnale	Macaronis	Légumes du tajine	Courgettes sautées	Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre		Buffet de hors-d'œuvre
	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Porc au thym	Poisson du jour au beurre blanc
Morte	Gratin de pommes de terre	Panaché de haricots	Semoule	Blé à la tomate	Carottes au jus
La proposition de menu équilibré !	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
	Enchiladas au poulet	Saucisses de Francfort	Pad Thaï au bœuf	Quiche aux légumes, oignons & fromage	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
	Salade composée 💥	Poêlée du chef	Nouilles	Salade verte **	VOUS SOUHAITENT UN
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	BON APPÉTIT!
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	
Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles entiers sont 100% Français		Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'i	ngrédients crus de saison		Retrouvez l'ensemble des





Végétarien







Semaine du 03/06 au 09/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Animation Rome-Italie	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf	Croustade de brouillade d'œufs		Dos de colin
	Poisson du jour	Beignets de calamars	Galette au jambon & au fromage		Mijoté de porc au curry
	Cocos blancs	Riz	Salade verte 🕌		Semoule aux épices
	Poêlée campagnarde	Gratin de chou-fleur			Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		Buffet de desserts
	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre		Buffet de hors-d'œuvre
	Saucisse grillée	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf	Croustade de brouillade d'œufs		Dos de colin
Molite	Cocos blancs	Riz	Salade verte		Semoule aux épices
La proposition de menu équilibré!	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
	Wok du chef	Poisson du jour	Escalope de porc à la graine de moutarde	Hamburger	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
	Salade verte 🕌	Courgettes sautées	Cocos blancs / Salade verte	Frites	VOUS SOUHAITENT UN
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	BON APPÉTIT!
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	
Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles en	ntiers sont 100% Français	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'	ingrédients crus de saison		Retrouvez l'ensemble des
Produits locaux		Végétarien			menus sur :

Produits locaux

Végétarien









Semaine du 10/06 au 16/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Animation Suisse-Berne	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue	Gratin de farfalles, épinards et Ricotta	Poulet rôti	Bœuf à la méditéranéenne	Filet de poisson sauce Aurore
	Poisson du jour au pesto	Boulettes de veau aux champignons	Pizza au fromage	Fish and chips	Emincé de volaille sauce au chorizo
	Haricots beurre	Salade	Lentilles	Frites	Bâtonnière de légumes
	Riz	Farfalles	Salade verte	Brocolis	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre		Buffet de hors-d'œuvre
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Gratin de farfalles, épinards et Ricotta	Poulet rôti	Bœuf à la méditéranéenne	Filet de poisson sauce Aurore
	Haricots beurre	Salade	Lentilles	Frites	Bâtonnière de légumes
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
	Jambon grillé	Croque-monsieur au Cheddar	Dos de colin en croûte	Paupiette de veau	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
	Lentilles	Salade verte **	Fricassée de carottes	Petits pois	
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	
Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles er	ntiers sont 100% Français	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'	ingrédients crus de saison		Retrouvez l'ensemble des
Produits locaux		Végétarien			menus sur : www.clicetmiam.fr











Semaine du 17/06 au 23/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé et ketchup	Hachis parmentier	Hot dog	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine	Poisson du jour sauce au citron
	Nuggets de volaille	Omelette au fromage	Poisson du jour	Sauté de porc à la moutarde et au miel	Paupiette de veau
	Courgettes sautées	Salade verte **	Salade verte 🕌	Riz	Piperade
	Pennes	Purée	Trio de céréales	Fondue de poireaux	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre		Buffet de hors-d'œuvre
	Jambon grillé et ketchup	Hachis parmentier	Hot dog	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine	Poisson du jour sauce au citron
	Courgettes sautées	Salade verte	Salade verte	Riz	Piperade
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
	Bouchée charcutière	Fajitas au poulet	Taboulé de thon à la tahitienne	Quiche aux légumes du soleil	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
	Salade verte	Salade verte, tomates et guacamole		Salade verte 🕌	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	
Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles entiers sont 100% Français		Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'	ingrédients crus de saison h		Retrouvez l'ensemble des
Produits locaux		Végétarien			menus sur : www.clicetmiam.fr

06









Semaine du 24/06 au 30/06

Code à saisir : sdltg7s

NOSTINGATION ANTINETING A RESPONSABILITY	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde Tandoori	Macaronis à la carbonara	Filet de poisson Meunière au citron	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Poisson frais à la crème de ciboulette
	Aile de raie aux câpres	Boulettes de soja cuisinées	Fondant de canard aux pêches	Duo de chipolatas et merguez	Escalope de volaille sauce au poivre
	Petits pois	Salade verte	Epinards à la crème	Légumes du tajine	Haricots verts
	Pommes de terre	Macaronis	Riz basmati	Semoule	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre		Buffet de hors-d'œuvre
	Emincé de dinde Tandoori	Macaronis à la carbonara	Filet de poisson Meunière au citron	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Poisson frais à la crème de ciboulette
MOSILE	Petits pois	Salade verte	Epinards à la crème	Légumes du tajine	Haricots verts
La proposition de menu équilibré !	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
					VOUS SOUHAITENT UN
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	BON APPÉTIT!
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	
Bœuf, Porc, Poulet et dinde en muscles entiers sont 100% Français		Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'in	ngrédients crus de saison h		Retrouvez l'ensemble des menus sur :
Produits locaux		Végétarien			www.clicetmiam.fr

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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