

	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	Cordon bleu Pané au fromage Chou-fleur gratiné à la béchamel Blé	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée	Hot dog Julienne au beurre citronné Salade verte Trio de céréales	Lieu sauce aux poivrons Sauté de porc au curry Courgettes sautées Pennes	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Brochette de volaille marinée Riz Tomates à la provençale	
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	
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet de hors-d'œuvre Cordon bleu Chou-fleur gratiné à la béchamel Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hot dog Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Lieu sauce aux poivrons Courgettes sautées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Bouchée charcutière Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Fajitas au poulet Salade verte, tomates et guacamole Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Salade de p. de terre et thon à la Tahitienne (p. de terre, thon, concombre, tomates, ail et sauce soja) Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé sauce au poivre vert Petits pois Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

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

Végétarien

Produits locaux

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdltg7s

	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 Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Potatoes	Emincé de dinde Tandoori Quiche aux légumes Poêlée du chef Boulgour	Filet de poisson meunière au citron Paupiette de veau au paprika Epinards à la crème Riz basmati	Tajine de pois chiches aux fruits secs Courgettes farcies Semoule/légumes du tajine	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Farfalles Brocolis
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 Jambon grillé Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Emincé de dinde Tandoori Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule/légumes du tajine Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Carbonara de poisson Farfalles Fromage ou Laitage Buffet de desserts
---	--	--	---	---

LE DÎNER

Buffet de hors d'œuvre Gratin de raviolinis Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tourte au poisson & petits légumes Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Wings de poulet aux épices Mexicaine Haricots beurre Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Côte de porc grillée Purée de carottes Fromage ou laitage Buffet de desserts
--	--	---	---

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

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

Produits locaux

Végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : sdltg7s

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Buffet de hors-d'œuvre	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Buffet de hors-d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilons de poulet Echine de porc sauce charcutière Haricots verts au beurre Riz	Pâtes à la bolognaise de légumes Pâtes à la bolognaise Salade verte	Assiette kebab Lieu rôti aux herbes Pommes rissolées Salade panachée		Fondant de porc aux champignons Omelette à la ciboulette Carottes glacées Semoule épicée
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 Pilons de poulet Haricots verts au beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Pâtes à la bolognaise de légumes Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Assiette kebab Pommes rissolées Fromage ou Laitage Buffet de desserts		Buffet de hors-d'œuvre Fondant de porc aux champignons Carottes glacées Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors d'œuvre Ribs de porc caramélisés Poêlée du chef Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Quiche au fromage de chèvre & courgettes Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saumon au pesto Tomates au four Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de dinde à la crème Brocolis Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

La proposition de menu équilibré !

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

[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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdltg7s