

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux pommes et aux noix  Champignons à la Grecque Salade de mâche et betteraves  Macédoine de légumes	Radis rose  Taboulé à l'oriental Céleri aux pommes et curry  Œuf mayonnaise		Carottes râpées  Toast mousse de thon Pommes de terre vinaigrette Salade du chef 	Potage Chou blanc aux raisins frais  Asperge vinaigrette Asperge vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette forestière  Côte de porc Julienne de légumes Macaronis	Cassoulet (Saucisse et saucisson à l'ail) Dos de cabillaud Haricots blancs Poêlée d'Antan		Emincé de volaille sauce champêtre Filet de colin Riz Brocolis	Poisson du jour Tajine de poisson Petit pois, carottes Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage	Laitage Fromage		Laitage Fromage	Fromage Fromage
DESSERT	Compote Fromage blanc aux marrons Riz au lait Fruit frais 	Fruit frais  Brownie maison Entremets à la vanille Pomme au four à la cannelle		Far breton maison Crème brûlée Salade de fruits frais et amandes grillées*  Fruit de saison 	Liégeois chocolat Tarte Normande maison Poire pochée au sirop de vanille Fruit frais 

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)
**Code à saisir : FREZG**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes et radis noir râpés  Taboulé Endives au fromage  Chou à la Hongroise 	Potage Saucisson à l'ail Salade du chef (crudités)  Guacamole et tortillas		Chou-fleur à la vinaigrette  Pamplemousse  Cocktail de crevettes Velouté de légumes	Salade de pommes de terre aux échalotes  Céleri râpé aux pommes Sardines Sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet à la diable Filet de dorade crème de curry Pomme de terre au four Petits pois	Quiche aux fromages "maison" & salade verte   Cassolette de fruits de mer Fondue de poireaux Boulgour		Chili con carne Filet de hoki sauce aux crustacés Ratatouille Riz	Filet de poisson au beurre blanc Blanquette de saumon Farfalles Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage	Laitage Fromage		Laitage Fromage	Fromage Fromage
DESSERT	Compote Fruit frais  Quatre quarts et crème anglaise Salade d'agrumes 	Ananas frais  Entremet vanille Tarte coco Fruit frais 		Cookies Moelleux au chocolat Fruit frais  Fromage blanc au miel	Fruit frais  Salade de fruits frais  Eclair au chocolat Mousse caramel



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



**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



**Produit issu de l'agriculture biologique**



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

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

**Code à saisir : FREZG**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves échalotes et coriandre Coleslaw  Poireaux vinaigrette Pâté en croûte	Salade verte et croûtons  Œuf sauce cocktail Saucisson Duo de chou vinaigrette 		Velouté de potiron & ses croûtons Blinis au saumon et sa crème d'aneth Mousse de foie de canard et sa compotée de pomme coing ...	Céleri rémoulade  Salade de cœurs de palmier  Chou blanc vinaigrette  Chou blanc vinaigrette 
	Wings de poulet Filet de hoki vapeur Riz Haricots verts à l'ail	Noix de joue de porc Pavé de lieu rôti Poêlée Basquaise Semoule		Pavé de saumon rôti sauce au citron confit Sauté de canard à l'orange Pommes duchesse Haricots verts et tomates rôties au thym	Poisson meunière Poisson fumé Courgettes sautées Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Laitage Fromage	Fromage Laitage		Camembert AOP- chèvre cendré Bleu d'Auvergne AOP	Fromage Fromage
DESSERT	Fruit frais  Grillé aux pommes maison Banane au chocolat Yaourt aromatisé	Compote et langue de chat Crème créole Rocher coco maison Fruit frais 		Bûche aux deux chocolats maison Pomme au four à la cannelle, au miel et au jus de citron sur pain d'épice Clémentine  ....	Fruit frais  Muffin aux fruits maison Charlotte au chocolat Fromage blanc copeaux de chocolat



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit issu de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : FREZG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					


**Produit de saison**

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit issu de l'agriculture biologique


 LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : FREZG

« 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					


**Produit de saison**

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit issu de l'agriculture biologique


 LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : FREZG

« 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.