




























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (crudités)  Fromage blanc ail et fines herbes et pain toasté Saucisson à l'ail Salade de chou-fleur et échalote vinaigrée	Concombre en vinaigrette  Salade de pommes de terre Céleri aux pommes  Salade de maïs et œuf 		Carottes râpées vinaigrette  Chou blanc  Taboulé Salade verte, maïs et œuf 	Tomates mozzarella Salade de laitue et cheddar  Salade de pâtes à la parisienne Salade de pâtes à la parisienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pintade rôtie au jus Filet de merlu pané Haricots verts Pennes	Flan de brocolis végétarien et salade verte  Poisson du jour Poêlée méridionale  Semoule 		Parmentier de légumes gratinés végétarien  Filet de colin dugléré Purée de pois cassé  Tian de légumes 	Dos de lieu noir au citron Boulettes de bœuf Riz Haricots plats d'Espagne
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Crumble d'ananas maison  Compote de pomme et fraise Mousse au chocolat	Pêche rôtie au thym maison  Tarte à l'abricot maison  Fromage blanc au coulis de framboise  Fruit frais 		Fondan au chocolat maison  Liégeois à la vanille  Fruit frais  Salade de fruits frais 	Glace Fruit frais  Crème catalane Gafra au sucre


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

 **Plat végétarien**
 **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
Code à saisir : FREZG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade indienne (chou blanc, raisin sec, curry)  Radis roses  Mortadelle Carottes aux pommes 	Œuf mimosa  Courgettes râpées vinaigrette  Salade du chef (crudités)  Asperges et tomates 		Tomates vinaigrette  Salade verte et maïs  Tortillas et guacamole  Potage 	Céleri rémoulade  Tartine aux légumes Salade verte, fromage et croûtons Salade verte, fromage et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc Poisson du jour Wok de légumes asiatiques Flageolets	Bolognaise végétarienne  Saumon sauce vierge Spaghettis  Pôlée forestière 		Omelette au fromage  Steak de thon Légumes couscous  Semoule 	Moules Sauté de veau Frites Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage
DESSERT	Ananas en gondole  Liégeois à la vanille Gâteau de semoule maison  Fruit frais 	Fruit frais  Crêpe  Banane aux amandes  Velouté aux fruits 		Glace  Salade de fruits frais  Tarte au citron maison  Fruit frais 	Compote de pomme et banane Muffin au chocolat maison  Fromage blanc au coulis Fruit frais 

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

 **Plat végétarien**

 **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

Code à saisir : FREZG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Terrine de saumon Salade verte aux trois fromages  Cervelas en salade	Concombre bulgare  Salade du chef (crudités)  Pastèque  Haricots verts à la moutarde à l'ancienne 		Betteraves  Chiffonade de jambon Salade de pâtes, tomate et mozzarella  Avocat et surimi	Rillettes et cornichons Carottes aux raisins  Tomates vinaigrette au basilic  Tomates vinaigrette au basilic 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde au romarin Dos de cabillaud basquaise Pâtes Poêlée de fenouil à la tomate	Hachis de pommes de terre aux lentilles  Filet de merlu Carottes vichy  Lentilles 		Quiche au fromage et aux légumes  Poisson du jour Riz  Petits pois et carottes 	Dos de colin à la crème de citron Fondant de bœuf Pommes grenailles Gratin de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Compote de poire Tarte aux pommes Glace	Pomme cuite et Spéculoos  Chou à la crème  Salade de fruits rouges  Fruit frais  		Tarte aux mirabelles maison   Panna cotta au coulis de fruits rouges  Fruit frais   Salade de fruits frais  	Fruit frais  Petit suisse aux fruits Mousse au chocolat blanc et Oréo Ananas frais 

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

 **Plat végétarien**
 **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
Code à saisir : FREZG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage Salade verte aux trois fromages Salade tzatziki Chorizo	Tomates et mozzarella Céleri rémoulade Duo de carottes râpées Œuf mayonnaise		Courgettes râpées vinaigrette Macédoine de légumes Duo de tomates et chèvre Saucisson à l'ail	Salade Strasbourgeoise (pommes de terre et saucisses) Salade verte et maïs Terrine de poisson Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à l'armoricaine Boulettes de bœuf Boulgour aux petits légumes Courgettes sautées	Pâtes aux trois fromages Cassolette de la mer Poêlée du chef Fusillis		Tajine d'agneau Filet d'Eglefin au curry et citron Semoule Légumes à tajine et abricots secs	Poisson meunière Cuisse de canette rôtie Gratin de brocolis Riz à la sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage
DESSERT	Entremets à la vanille Eclair au café Fruit frais Flan nappé	Salade de fruits frais Liégeois maison Compote Fruit frais		Flan au chocolat Crème brûlée Banane aux amandes Fruit frais	Verrine d'ananas frais Roulé à la confiture Fruit frais Fromage blanc straciatella

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

Plat végétarien

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

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


Plat végétarien


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

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


Plat végétarien


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

Code à saisir : FREZG