

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Pamplemousse </p> <p>Cervelas aux fines herbes</p>	<p>Emincé bicolore (cruautés) </p> <p>Riz au thon</p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Potage</p> <p>Rillettes de poisson Thaï</p> <p>Pommes de terre au jambon, fromage &amp; cornichons</p>	<p>Duo de chou blanc &amp; fromage </p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau sauce au poivre doux</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Pennes à la carbonara (oignons, lardons)</p> <p>Salade verte </p> <p>Endives braisées</p>	<p>Sauté de dinde à la normande (crème et champignons)</p> <p>Chou-fleur à la ciboulette</p> <p>Semoule</p>	<p>Poisson du jour sauce au curry</p> <p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Yaourt velouté</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Gaufre &amp; chantilly</p> <p>Liégeois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Galette des rois</p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Ile flottante</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Chou au chocolat</p>

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

**Produit de saison**

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

**Produits locaux**

- \* Porc : Bernard Jean Floch
- \* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- \* Légumes de saison : Fruidis
- \* Pilons de poulet : Anjou volaille
- \* Pain : boulangerie locale



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Salade de fromage, jambon & œuf dur Pâté de campagne	Velouté de légumes Betteraves vinaigrette Salade de pâtes aux lardons	Céleri mimosa  Salade de riz océane (surimi) Pomelo 	Taboulé à la menthe fraîche et fruits secs Salade du chef Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet Tandoori Semoule Julienne de légumes	Dos de colin au beurre blanc Haricots verts à l'ail Riz	Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Poêlée du chef	Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois Pommes de terre grenailles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Fruit frais  Rocher à la noix de coco	Gâteau fondant aux poires Milk shake Mousseline à l'abricot Fruit frais 	Fruit frais  Salade d'ananas & mangue Eclair au chocolat Compote de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Moelleux aux amandes Entremets à la vanille Fruit frais 

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**  
 \* Porc : Bernard Jean Floch  
 \* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac  
 \* Légumes de saison : Fruidis  
 \* Pilons de poulet : Anjou volaille  
 \* Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Mélange de céréales et crudités  Maquereau à la moutarde	Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes 	Crème de chou-fleur Salade verte, croûtons & fromage  Pizza	Riz au thon томатé Terrine de saumon sauce cocktail Carottes râpées au citron 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis Risotto de céleri	Bœuf bourguignon Carottes Boulgour	Brandade de poisson Salade verte  Purée / Epinards à la crème	Jambon braisé sauce moutarde Brocolis Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Amandine Semoule au lait Fruit frais 	Fruit frais  Compote meringuée Faisselle au caramel Quatre-quarts nappage chocolat	Salade de fruits frais  Œufs au lait Chou façon Paris-Brest Fruit frais 	Donut Mousse au chocolat Ananas & chantilly Fruit frais 

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**  
 \* Porc : Bernard Jean Floch  
 \* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac  
 \* Légumes de saison : Fruidis  
 \* Pilons de poulet : Anjou volaille  
 \* Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Pâté de campagne Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cake au chorizo Saucisson à l'ail	Potage de légumes Betteraves & crème aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Macédoine de légumes Salade de pâtes au jambon Chou blanc au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau cuisinées Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites Fenouil braisé	Poisson du jour Gratin de chou-fleur Farfalles	Chili con carne Riz Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Brownie au chocolat Pommes cuites & pain d'épices Ile flottante	Fromage blanc aux framboises Panna cotta au coulis exotique Gâteau bulgare Fruit frais	Crêpe au sucre (Chandeleur) Poire au caramel Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Smoothie Cookies Crème brûlée

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

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

**Plat végétarien**

**Produits locaux**  
\* Porc : Bernard Jean Floch  
\* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac  
\* Légumes de saison : Fruidis  
\* Pilons de poulet : Anjou volaille  
\* Pain : boulangerie locale

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Riz, surimi &amp; avocat </p> <p>Salami</p>	<p>Salade de pépinettes aux légumes</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne </p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Salade César </p> <p>Nems</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Salade d'endives au fromages </p> <p>Wrap de crudités </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte </p>	<p>Emincé de poulet à la crème</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz</p>	<p>Saucisse grillée</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Flageolets</p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>Coquillettes</p> <p>Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Banane chocolat</p> <p>Roses des sables</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Gâteau aux pommes et éclats de Daims</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Abricots melba</p> <p>Fruit frais </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Liégeois</p> <p>Brioche perdue</p> <p>Compote de fruits</p>

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

- \* Porc : Bernard Jean Floch
- \* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- \* Légumes de saison : Fruidis
- \* Pilons de poulet : Anjou volaille
- \* Pain : boulangerie locale

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s

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