

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage Emincé de champignons à la crème de jambon Cornet de macédoine | Carottes râpées au citron  Cake au fromage de chèvre et chorizo Andouille | Salade composée & fromage  La César  Pizza | Potage Chou-fleur vinaigrette Salade à la mexicaine |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Nuggets de volaille Haricots panachés Riz | Tortis à la bolognaise Salade verte  Tortis | Marée du jour Purée Epinards à la crème | Couscous Semoule Légumes du couscous |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Fruit frais  Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets à la pistache | Fromage blanc aux Spéculoos Crumble aux fruits Fruit frais  Fondant au chocolat | Brioche du chef Gâteau de semoule aux raisins Fruit frais  Crème brûlée | Fruit frais  Tarte normande Pomme au caramel Crème dessert |

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
* Pilon de poulet : Anjou volaille
* Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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>Emincé bicolore </p> <p>Salade de riz, petits pois, maïs - vinaigrette</p> <p>Œuf mimosa</p> | <p>Piémontaise</p> <p>Toast au fromage de chèvre, miel & salade verte </p> <p>Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja</p> | <p>Taboulé</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Quiche aux poireaux</p> | <p>Salade verte au Gouda & croûtons </p> <p>Rillettes de poisson Thaï</p> <p>Salade de pâtes & surimi</p> |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <p>Sauce carbonara (lardons, oignons, crème)</p> <p>Pennes</p> <p>Salade verte </p> | <p>Filet de poisson aux petits légumes</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges</p> <p>Semoule</p> | <p>Poulet façon grand-mère</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> | <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Endives braisées</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>Millefeuille au caramel</p> <p>Liégeois</p> <p>Ile flottante</p> | <p>Beignet</p> <p>Carrot cake</p> <p>Crème fermière aux fruits</p> <p>Fruit frais </p> | <p>Yaourt velouté</p> <p>Pot de crème à la vanille</p> <p>Tarte cauchoise</p> <p>Fruit frais </p> | <p>Compote de fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Semoule au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Chou & chantilly</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

Code à saisir : lkfc4s

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Wrap de thon & œuf sauce mayonnaise Salade verte, jambon & fromage  Salade niçoise | Céleri râpé aux pommes  Duo de charcuterie Salade de crevettes & pomelo  | 2ème temps d'animation | Salade de coquillettes, fromage, ail & fines herbes Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Pavé haché de veau Petits pois Riz | Cassoulet Haricots blancs | | Poisson du jour sauce beurre blanc Purée de brocolis Pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Grillé à l'ananas Fruit frais  | Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Duo de pomme & poire au four à la cannelle Rocher à la noix de coco glacé au chocolat | | Fruit frais  Tarte tatin Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Œufs au lait |

 **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

Code à saisir : lkfc4s

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Piémontaise</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> | <p>Riz au thon томатé</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Tarte aux légumes</p> | <p>Salade verte, Edam & Mimolette ☀</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Bruschetta</p> | <p>Macédoine de légumes</p> <p>Carottes râpées ☀</p> <p>Rillettes & cornichons</p> |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis</p> <p>Poêlée forestière</p> | <p>Haché de bœuf au paprika</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Pommes vapeur</p> | <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Navets au miel</p> | <p>Jambon braisé</p> <p>Epinards</p> <p>Semoule</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>Liégeois</p> <p>Crème dessert</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Fruit frais ☀</p> | <p>Fruit frais ☀</p> <p>Pomme râpée au citron et au miel ☀</p> <p>Fromage blanc au caramel au beurre salé</p> <p>Far breton</p> | <p>Fruit frais ☀</p> <p>Entremets au praliné & Spéculoos</p> <p>Moelleux aux pommes</p> <p>Œufs au lait</p> | <p>Brookie</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Mousse au caramel & carambar</p> <p>Fruit frais ☀</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

Code à saisir : lkfc4s

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | <p>Cake au fromage</p> <p>Salade de pomelo & crevettes</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> | <p>Râpé de légumes au vinaigre balsamique </p> <p>Betteraves & crème fouettée aux herbes</p> <p>Pâté de campagne</p> | <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Croûte à bouchée</p> | <p>Salade de pâtes au pesto et parmesan</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Endives, noix et pommes </p> |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <p>Boulettes de bœuf sauce au poivre doux</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Risotto</p> | <p>Cuisse de poulet aux épices barbecue</p> <p>Frites</p> <p>Salade verte </p> | <p>Porc aux abricots</p> <p>Semoule</p> <p>Petits pois</p> | <p>Poisson du jour</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</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>Ile flottante</p> <p>Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices</p> <p>Donut</p> | <p>Fromage blanc aux framboises</p> <p>Gâteau bulgare</p> <p>Panna cotta & coulis exotique</p> <p>Fruit frais </p> | <p>Fruit frais </p> <p>Crème brûlée</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Charlotte aux pommes</p> | <p>Flan pâtissier</p> <p>Tiramisu à la vanille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais </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

Code à saisir : lkfc4s

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées au citron  Wrap de surimi & guacamole Salami | Friand au fromage Chou-fleur sauce cocktail Betteraves et fromage de brebis | Salade César  Chou blanc à la japonaise  Flammeküeche | Concombre bulgare Salade de riz aux agrumes Mousse de foie |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Gratin savoyard Salade verte  | Lieu sauce tomate Haricots verts Riz | Saucisse grillée Carottes Lentilles cuisinées | Emincé de poulet Boulgour aux petits légumes Crumble de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Cocktail de fruits Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais  | Petits suisses Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais  | Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais  Brioche perdue au chocolat | Fruit frais  Smoothie Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Tarte au citron |

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

Code à saisir : lkfc4s

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