

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Salade pommes de terre au pesto	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la diable  Lentilles	Haché de thon sauce tomate Gratin de courgette 	Couscous boulettes de bœuf & merguez  Semoule 	Nuggets de blé  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Camembert  	Gouda 	Petit suisse sucré	Tommes des Pyrénées 
DESSERT	Flan vanille	Fruit frais 	Barre pâtissière	Fruit frais 

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

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**









 **Menu 100 % Végétarien**



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

Code à saisir : VUEB556

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Semaine du goût : Bâtonnets carotte sauce cocktail 	Salade de tomates au gingembre  	Accras de morue	Blé au jambon et ananas 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot l'y laisse sauce pain d'épices Purée de patate douce	Parmentier aux lentilles coco & curry   (plat complet)	Rougail de saucisse Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille Carottes aux épices 
PRODUIT LAITIER	Biscuit Palmier 	Saint Nectaire 	Petit moulé	Saint Paulin 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat noir 	Banane 	Gâteau à la mangue 

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

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Menu 100 % Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VUEB556

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade pommes de terre façon piémontaise	Taboulé	Riz au surimi 	Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon  Haricots verts 	Poisson meunière Petits pois 	Rôti de dinde à la diable Gratin de brocolis	Raviolis verdura sauce tomate  (plat complet)
PRODUIT LAITIER	Petits beurre	Chanteneige	Emmental 	Carré de ligueil 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Cake au chocolat 	Fruit frais  

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

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Menu 100 % Végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VUEB556

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !