

LUNDI

MARDI

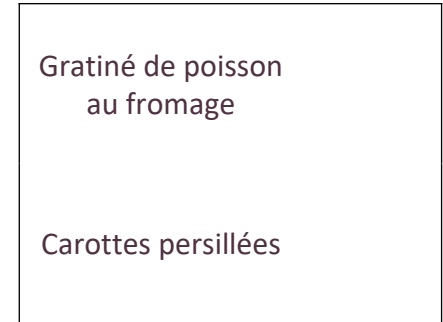
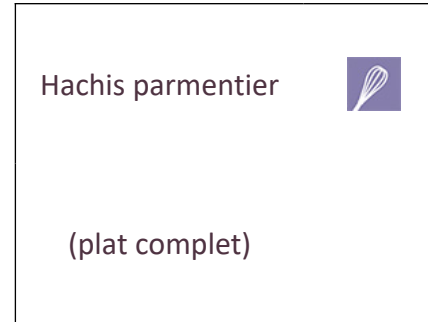
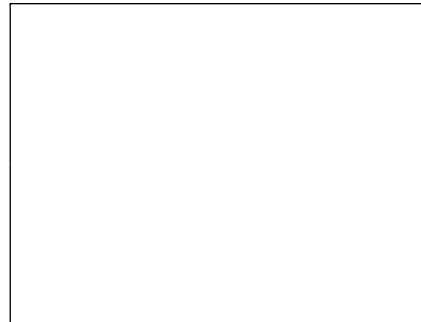
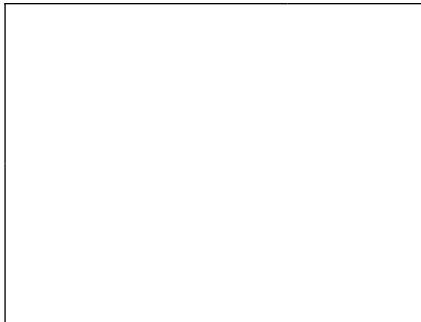
JEUDI

VENDREDI

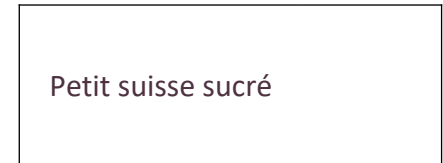
HORS D'ŒUVRE



PLAT CHAUD
ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER



DESSERT



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGDN79

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Concombre
vinaigrette



Melon



Pennes au jambon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grill



Pâtes Napolitaine de
légumes et fromage



Sauté de volaille
paëlla

Poisson pané et
quartier de citron

Lentilles

(plat complet)

Riz à paëlla



Epinards Béchamel

PRODUIT LAITIER

Gouda



Madeleine

Camembert



Tomme noire



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré

Cake aux pommes



Compote de pomme
ananas



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGDN79

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Haricots verts et
maïs vinaigrette

Salade de pommes
de terre thon
ciboulette tomates
vinaigrette

Bâtonnets de
carottes sauce
cocktail



Melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille
au jus

Boulettes de soja
sauce barbecue



Assiette Kebab
(pommes rissolées
tomates oignons
viande kebab)



Curry de poisson à
l'indienne

Purée de carottes

Petits pois

(plat complet)

Tortis

PRODUIT LAITIER

Boudoirs

Petit moulé

Saint paulin



Bûchette de chèvre



DESSERT

Yaourt velouté aux
fruits

Fruit frais



Brownie



Liégeois vanille



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGDN79

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rapé de betteraves
vinaigrette

Concombre
vinaigrette



Duo de saucissons et
cornichons



Tomate et maïs
vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Raviolins au fromage
sauce crème
champignons



(plat complet)

Cordon bleu

Haricots beurre

Boulettes d'agneau
sauce provençale

Semoule

Brandade de poisson



(plat complet)

PRODUIT LAITIER

Edam



Palets breton

Emmental



Carré ligueil



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Fruit frais



Riz au lait



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGDN79

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Marco polo
(tortis surimi tomate
poivron)

Salade Madrilène
(tomate oeuf oignon)

Crêpe au fromage

Melon 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de dinde au
basilic

Saucisse de Toulouse 

Tartiflette
champignons
fromage 

Pavé de poisson
sauce citron

Epinards Béchamel

Flageolets

(plat complet)

Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Mimolette 

Brie pointe 

Fondu président

Saint nectaire 

DESSERT

Compote de
pommes

Crème dessert
vanille

Fruit frais 

Flan pâtissier 



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGDN79

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