

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT



Boeuf, 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

Produit issu de l'agriculture biologique  
\*Pain bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<p>Betteraves (bio) à la vinaigrette </p> <p>Salade de pommes de terre, maïs et fromage</p> <p>Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges</p>	<p>Taboulé de la mer</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Chou chinois au fromage et au jambon </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Salade à la Mexicaine</p> <p>Maquereau au vin blanc</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Rillettes de thon</p>
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	<p>Merlu pané au citron</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Fondue de poireaux / Boulgour</p>	<p>Emincé de bœuf aux épices</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Frites / Duo de carottes</p>	<p>Saucisse grillée (lycée La Touche)</p> <p>Gratin malouin</p> <p>Chou-fleur aux épices / Farfallas</p>	<p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Riz (bio) / Julienne de légumes </p>
<b>DESSERT</b>	<p>Yaourt velouté</p> <p>Chocolat liégeois</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Galette des rois</p> <p>Tiramisu breton</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Crème brûlée</p>
	<p>Betteraves (bio) à la vinaigrette</p> <p>Merlu pané au citron</p> <p>Fondue de poireaux / Boulgour</p> <p>Yaourt velouté</p>	<p>Taboulé de la mer</p> <p>Emincé de bœuf aux épices</p> <p>Frites / Duo de carottes</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse grillée (lycée La Touche)</p> <p>Chou-fleur aux épices / Farfallas</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine</p> <p>Riz (bio) / Julienne de légumes</p> <p>Cocktail 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

 Produit issu de l'agriculture biologique  
\*Pain bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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



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

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées  Salade piémontaise Salamis	Crêpe au fromage Wrap au surimi & au guacamole Chou-fleur sauce cocktail	Velouté de potiron (bio) au curry Salade de pois chiches à l'orientale Endives aux noix & fromage 	Terrine de campagne Haricots verts au vinaigre balsamique Salade de pomelo
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Haut de cuisse de poulet rôti Steak haché Sémoule / Petits pois	Gratin savoyard végétarien Samoussa de légumes Salade verte Pommes de terre en persillade	Pâtes bolognaise Quiche lorraine Brocolis / Tortis	Colin au chorizo Calamars à la romaine Riz (bio) / Poêlée méridionale 
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel Fromage blanc Stracciatella Fruit frais 	Fruit frais  Salade de fruits frais Crème mousseline à l'abricot	Moelleux aux pépites Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais  Smoothie Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet rôti Sémoule / Petits pois Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Gratin savoyard végétarien Salade verte Crème mousseline à l'abricot	Velouté de potiron (bio) au curry Pâtes bolognaise Brocolis / Tortis Moelleux aux pépites	Terrine de campagne Colin au chorizo Riz (bio) / Poêlée méridionale 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

 Produit issu de l'agriculture biologique  
\*Pain bio

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

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

**CLIC & MIAM!**

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

Code à saisir : **MCO9800**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Céleri aux pommes  Salade de pommes de terre, vinaigrette et échalotes Pâté forestier	Pâté de foie  Salade de lardons, pommes et Comté Cake au fromage	Potage de légumes Champignons à la bulgare Tortis aux légumes et maïs	Riz au thon tomaté Salade Coleslaw  Rillettes et cornichons
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Nuggets de blé sauce ketchup  Pané au fromage  Carottes fondantes / Tortis	Lieu au paprika Cassolette de poisson Riz / Embeurrée de chou	Effiloché de porc (Lycée La Touche) Cuisse de poulet aux épices cajun Petits pois (bio) / Purée 	Jambon grillé sauce au Porto et aux champignons Curry de volaille Frites / Haricots verts en persillade (bio) 
<b>DESSERT</b>	Yaourt de la ferme Kerguillet  Fruit frais  Crème dessert	Fruit frais  Pomme cuite au caramel Ananas au sirop	Beignet au chocolat Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Fruit frais  Salade de fruits frais  Poire Belle-Hélène
	Céleri aux pommes Nuggets de blé sauce ketchup Carottes fondantes / Tortis Yaourt de la ferme Kerguillet	Pâté de foie Lieu au paprika Riz / Embeurrée de chou Ananas au sirop	Potage de légumes Effiloché de porc (Lycée La Touche) Petits pois (bio) / Purée Beignet au chocolat	Riz au thon tomaté Jambon grillé sauce au Porto et aux champignons Frites / Haricots verts en persillade (bio) Fruit frais

Boeuf, 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

Produit issu de l'agriculture biologique  
\*Pain bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Endives au fromage, vinaigrette au miel  Salade Marco Polo Panaché de saucissons	Friand au fromage Salade de blé au thon Champignons à la grecque	Velouté de butternut  Salade de pommes de terre, maïs et fromage Râpé de légumes au curry 	Taboulé à l'orientale Oeuf dur mayonnaise Betteraves à la vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Boulettes de bœuf sauce au poivre Filet de lieu Sémoule / Brocolis en persillade (bio) 	Macaronis sauce tomate aux lentilles Omelette au fromage Jardinière de légumes / Pâtes	Cordon bleu Chipolatas Riz / Julienne de légumes	Colin sauce dieppoise Pizza Purée de patates douces / Pommes de terre Grenaille
<b>DESSERT</b>	Crème dessert au caramel Mousse aux framboises Fruit frais 	Fruit frais  Crème fermière Yaourt velouté	Entremets au chocolat et Spéculoos Tiramisu aux fruits rouges Fruit frais 	Fruit frais  Compote Salade de fruits frais 
	Endives au fromage, vinaigrette au miel Boulettes de bœuf sauce au poivre Sémoule / Brocolis en persillade (bio) Crème dessert au caramel	Friand au fromage Macaronis sauce tomate aux lentilles Jardinière de légumes / Pâtes Yaourt velouté	Velouté de butternut Cordon bleu Riz / Julienne de légumes Entremets au chocolat et Spéculoos	Taboulé à l'orientale Colin sauce dieppoise Purée de patates douces / Pommes de terre Grenaille Fruit frais

 Boeuf, 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

 Produit issu de l'agriculture biologique  
\*Pain bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : MCO9800