



LUNDI



MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Endives au fromage 
Salade de lentilles
Terrine de légumes
Emincé bicolore 

Pamplemousse 
Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 
Haricots blancs au basilic
Oeuf sauce Gribiche


Macédoine 
Saucissons panachés
Duo de chou blanc et carottes 
Salade de pommes de terre, thon et tomates

Potage
Betteraves vinaigrette
Riz niçois
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané au citron
Andouillette sauce moutarde
Julienne de légumes / Semoule

Mijoté de bœuf à la tomate
Choucroute
Pommes à la vapeur / chou braisé

Chili végétarien 
Côte de porc sauce aux champignons
Riz / Salsifis à la tomate

Saumon
Pâtes à la bolognaise
Gratin de chou-fleur / Farfalles

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé
Fruit frais 
Pomme cuite
Gâteau Bulgare

Beignet
Yaourt nature sucré
Fromage blanc aux framboises
Fruit frais 

Fruit frais 
Banane au chocolat
Royal à la menthe et chocolat
Crème brûlée maison

Galette des rois
Compote de pommes
Fruit frais 



Endives au fromage
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes / Semoule
Fromage ou Laitage
Yaourt aromatisé

Pamplemousse
Mijoté de bœuf à la tomate
Pommes à la vapeur / chou braisé
Fromage ou Laitage
Beignet

Macédoine
Chili végétarien
Riz / Salsifis à la tomate
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Potage
Saumon
Gratin de chou-fleur / Farfalles
Fromage ou Laitage
Galette des rois

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

 **Produits locaux**

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

Code à saisir : LDT500XC



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.




LUNDI


MARDI


JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Carottes râpées 
Champignons à la Grecque
Chou à la hongroise 
Salade verte et lardons 

Tarte au fromage de chèvre et chorizo
Pommes de terre, museau et oignons
Betteraves vinaigrette
Céleri rémoulade 

Salade César: poulet et croûtons
Piémontaise aux pommes Granny 
Flammekueche
Poireaux vinaigrette

Mousse de foie
Poisson à la parisienne
Salade verte, Edam et Gouda 
Pamplemousse 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard végétarien 
Boudin blanc aux pommes
Salade verte / Pôlée méridionale 

Pot au feu
Calamars à la romaine
Légumes du pot au feu / Riz à la créole

Saucisse grillée
Cuisse de pintade au thym
Lentilles / Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés
Paupiette de veau à la crème
Blé / Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Liegeois au chocolat
Fruit frais 
Panna Cotta
Compote et Spéculoos

Fruit frais 
Fromage blanc
Milk shake maison
Semoule au caramel

Poire pochée aux épices
Riz au lait
Pâtissière à l'abricot
Fruit frais 

Fruit frais 
Cocktail de fruits
Rose des sables
Yaourt sucré



Carottes râpées
Gratin savoyard végétarien
Salade verte / Pôlée méridionale
Fromage ou Laitage
Liegeois au chocolat

Tarte au fromage de chèvre et chorizo
Pot au feu
Légumes du pot au feu / Riz à la créole
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade César: poulet et croûtons
Saucisse grillée
Lentilles / Haricots beurre
Fromage ou Laitage
Poire pochée aux épices

Mousse de foie
Filet de lieu sauce aux crustacés
Blé / Brocolis
Fromage ou Laitage
Fruit frais

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

 **Produits locaux**

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

Code à saisir : LDT500XC



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.



LUNDI



MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Champignons à la grecque 
Pâtes, dés de volaille et maïs
Salade de lardons et pommes 
Pâté forestier

Carottes et panais râpés 
Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja 
Coquille de surimi
Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette
Salade de cœurs de palmier
Toast aux maquereaux
Rillettes

Pamplemousse 
Potage
Carottes aux raisins 
Pommes de terre, saucisse de strasbourg, oignons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Omelette aux fines herbes 
Jambon sauce madère
Haricots verts à l'ail / Flageolets

Poulet rôti
Pavé de lieu rôti
Pommes rissolées / Poêlée Basquaise

Sauté de porc au caramel
Quiche aux légumes
Poêlée du chef / Coquillettes

Poisson du jour
Boulettes de bœuf
Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Yaourt aromatisé
Fromage blanc
Flan nappé au caramel

Entremets à la pistache
Fruit frais 
Mousse au chocolat
Crème à la créole

Fruit frais 
Chou à la crème
Tarte au citron
Milk shake

Gâteau au chocolat
Fruit frais 
Poire Belle Hélène
Compote



Champignons à la grecque
Omelette aux fines herbes
Haricots verts à l'ail / Flageolets
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes et panais râpés
Poulet rôti
Pommes rissolées / Poêlée Basquaise
Fromage ou Laitage
Entremets à la pistache

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Poêlée du chef / Coquillettes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Poisson du jour
Riz / Fondue de poireaux
Fromage ou Laitage
Gâteau au chocolat

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

 **Produits locaux**

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

Code à saisir : LDT500XC



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.



LUNDI



MARDI



JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et au fromage 
Endives, jambon, œuf et tomates 
Champignons à la grecque
Saucissons panachés


Salade de cœurs de palmier
Toast aux sardines
Gougère au fromage
Carottes râpées au citron (végétarien)  

Râpé de légumes 
Salade croquante à la mimolette 
Croque suisse
Pâté de foie

Potage au potimarron
Pâtes au surimi
Chou rouge aux pommes 
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pilon de poulet sauce Tex Mex
Aile de raie aux câpres
Semoule / Fondue de choux verts

Pâtes végétariennes 
Rognons de bœuf à la graine de moutarde
Petits pois / Pâtes

Paupiette de veau
Cuisse de canard à l'orange
Haricots blancs / Julienne de légumes

Dos de colin meunière
Porc au miel
Carottes vichy / Riz

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Crème dessert
Ile flottante
Fruit frais 
Entremets au chocolat

Fruit frais 
Forêt noire
Ananas au sirop
Crème au caramel

Entremets à la mangue et à l'abricot
Fromage blanc
Mille-feuille
Fruit frais 

Crêpe pour la Chandeleur
Pomme cuite
Fruit frais 




Chou chinois au jambon et au fromage
Pilon de poulet sauce Tex Mex
Semoule / Fondue de choux verts
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Salade de cœurs de palmier
Pâtes végétariennes
Petits pois / Pâtes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Râpé de légumes
Paupiette de veau
Haricots blancs / Julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Entremets à la mangue et à l'abricot

Potage au potimarron
Dos de colin meunière
Carottes vichy / Riz
Fromage ou Laitage
Crêpe pour la Chandeleur

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

 **Produits locaux**

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

Code à saisir : LDT500XC



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.