

HORS D'ŒUVRE
LUNDI

Friand
Salade de lardons, pommes et Comté
Salad'bar


MARDI

Pamplemousse
Blé au pesto
Salad'bar


JEUDI

Salade Coleslaw
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons
Salad'bar


VENDREDI

Taboulé
Rémoulade de céleri au cumin
Salad'bar


**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Emincé de volaille à la Normande
Omelette aux fines herbes
Poêlée du chef / Semoule (bio)



Lasagnes
Dos de lieu rôti
Salade verte
Pommes de terre aux petits légumes

Boulettes de soja, tomates & basilic
Rôti de porc (La Touche)
Gratin de salsifis / Coquillettes (bio)



Merlu pané au citron
Paupiette de dinde au jus
Frites / Carottes (bio) au jus


PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Compote de fruits
Fruit frais
Mousse au caramel au beurre salé
Flan pâtissier



Yaourt aromatisé
Panna cotta aux fruits rouges
Moelleux aux amandes
Fruit frais



Chou à la crème
Fromage blanc
Smoothie de pomme, kiwi et orange
Fruit frais



Fruit frais
Liégeois
Poire Belle-Hélène
Gâteau roulé et pâtes à tartiner



Équilibre
TON menu

Friand
Emincé de volaille à la Normande
Poêlée du chef / Semoule (bio)
Fromage ou laitage
Compote de fruits

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Boeuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% français

Plat végétarien

Ingrediant BIO : la recette contient au moins un aliment BIO

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

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



Code à saisir : D74V6B