


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomate et pastèque en duo 	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de poulet Frites	Dos de lieu au citron  Blé pilaf 	Escalope de porc  Ratatouille  	Tortellini ricotta épinards  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Laitage	Yaourt aromatisé 
DESSERTS	Glace	Entremet vanille  	Cookie maison 	Fruit frais 

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

 **Plat Végétarien**


 **Produit Bio**

 **Produit "fait Maison"**

 **Produit SIQO**  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

 **Recette du mois**

 **Produits locaux**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : ECELLI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Friand au fromage	Pâté de campagne	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes Salade verte	Emincé de dinde à la basquaise Panaché de Haricots	Poisson du jour sauce Beurre Blanc Riz	Emincé de bœuf aux échalotes Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Laitage	Fromage	Petit suisse sucré
DESSERTS	Biscuit	Fruit frais	Fruit frais	Financier

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

**Plat Végétarien**

**Produit Bio**

**Produit "fait Maison"**

**Produit SIQO**  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

**Recette du mois**

**Produits locaux**

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**


























**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : ECELLI

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

**Menu à thème : MAROC**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc  	Salade de pâtes  	Concombres à la vinaigrette  	Houmous 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée  Purée  	Poisson meunière Haricots verts  	Riz sauté aux petits légumes (Riz)   	Poulet à la marocaine   Tajine de légumes  
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Laitage 	Fromage
DESSERTS	Crème dessert  	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau miel cannelle 

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

 **Plat Végétarien**


 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Produit Bio**

 **Produit SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)**

 **Produits locaux**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : ECELLI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)  	Tomates à la mozzarella 	Rillettes de thon sur toast 	Feuilleté tomate et chèvre 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce BBQ  Carottes au cumin  	Risotto de blé aux légumes   Blé 	Pilon ou haut de cuisse de poulet   Brocolis sautés 	Filet de poisson sauce Aurore  Chou fleur béchamel gratiné  
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage 	Yaourt
DESSERTS	Fruit frais 	Liégeois au chocolat maison 	Tarte aux pommes 	Fruit frais 

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

 **Plat Végétarien**


 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Produit Bio**

 **Produit SIQO**  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

 **Produits locaux**






















 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : ECELLI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast de Mr Seguin 	Carottes rapées  	Taboulé  	Salade mimosas  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Volaille rôtie   Brocolis	Hachis Parmentier   Salade verte 	Filet de lieu sauce citron Courgettes sautées   	Chili sin carne   Riz  
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Petit suisse aromatisé 	Fromage 
DESSERTS	Compote	Fruit frais 	Gâteau maison 	Fruit frais 

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

 **Plat Végétarien**


 **Produit Bio**

 **Produit "fait Maison"**

 **Produit SIQO**  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

 **Recette du mois**

 **Produits locaux**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**



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

Code à saisir : ECELLI

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !