



Semaine du 01/10 au 07/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves râpées

Coleslaw



Salade strasbourgeoise (P. de terre saucisse tomate cornichon)

Salami & beurre

Salade du chef (salade verte tomate maïs)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse Knack

Purée de pois cassés

Boulettes de bœuf sauce Teyriaki

Pommes rissolées



ΑB

Poitrine de veau

Haricots verts

Rôti de dinde aux petits légumes

Gratin de chou fleur



Dos de colin sauce ciboulette

Epinards à la crème



PRODUIT LAITIER

Fondu président



Carré de ligueil



Emmental



Tomme des Pvrénées



Petit suisse

DESSERT

Fruit frais



Compote de pomme



Flan vanille

Banane



Cake aux pommes



Produit de s

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



Fromage à la coupe







Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



(LIC&MIAM!





Semaine du 08/10 au 14/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes vinaigrette



Lentilles vinaigrette

Salade de tomates balsamique



Pâté de foie & cornichons

Salade niçoise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut cuisse de poulet au citron

Rissoto de céleri

Nugget's de blé

Purée de potiron

Jambon grill

Pâtes

Bœuf à l'aigredouce

Carottes épicées

Crumble d'épices de poisson

Petits pois



PRODUIT LAITIER

Petit moulé

Mi-chèvre



Tomme blanche



Yaourt nature sucré

Mimolette



DESSERT

Mousse chocolat noir

Fruit frais



Compote pomme ananas

Fruit frais



Cake chocolat basilic



Produit de saison

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



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



(LI(&MIAM!





Semaine du 15/10 au 21/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade bressane (riz jambon oeuf tomate)

Céleri rémoulade



Salade Deauvillaise (jambon, chou, emmental)



Accras

Betteraves vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES Paupiette de veau

Haricots beurre

Rôti de porc à la moutarde

Semoule

Pizza



Salade verte



Yassa au poulet

Riz



Poisson meunière

Gratin d'épinards & P. de terre

PRODUIT LAITIER

Vache grosjean



Yaourt aromatisé



St Paulin



Gouda



Camembert



DESSERT

Pêche au sirop

Petits beurre

Fruit frais



Cake à la banane & chocolat



Fruit frais



Produit de saison

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







Nouveautés



Produit issu de l'agriculture biologique



(LI(&MIAM!





Semaine du 22/10 au 28/10

Convivio)	
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade tomate pamplemousse jambon



Chou rouge vinaigrette



Potage



Crêpe au fromage

Salade Warldorf (céleri pommes)



PLAT CHAUD ET GARNITURES Goulash de bœuf

Tortis

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Blancs de poulet au jus

Ratatouille

Sauté de porc dijonnaise

Choux de **Bruxelles** Poisson pané citron

Purée

PRODUIT LAITIER

Carré d'as

Brie



St Nectaire

Tomme noire

Petit suisse

DESSERT

Fruit frais



Compote pomme abricot

Nouveautés

Mousse chocolat

Fruit frais



Flan pâtissier





Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : CHEB200

(LI(&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison





Semaine du 29/10 au 04/11

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Salade multicolore (pâtes poivron tomate olive)

Terrine de potiron



Chou blanc vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc au thym

Semoule

Nugget's de volaille

Gratin de brocolis

Pâtes bolognaise

(plat complet)

Férié

Tajine de poissons

Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Vache picon

Camembert



Gruyère râpé

Yaourt aux fruits

DESSERT

Compote de pomme

Fruit frais

Nouveautés



Poire grenadine

Madeleine



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



