














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  Saucisson à l'ail Betteraves à la coriandre	Concombres en vinaigrette  Salade de pommes de terre au thon Salade de maïs et œuf haché	Radis, beurre  Macédoine de légumes au thon Mesclun de salade 	Melon  Pomelos  Rillettes de sardine et son croûton	Gaspacho Salade de laitue et cheddar  Avocat surimi
PLAT CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané Pintade rôtie au jus Haricots verts Pennes	Brochette de volaille Poisson du jour Poêlée méridionale Semoule	Hamburger "maison" Hamburger poisson "maison" Potatoes Salade verte 	Poulet rôti Omelette Frites Tian de légumes	Boulettes de bœuf Filet de julienne Riz Haricots plats d'Espagne
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Mousse au chocolat	Tartelette abricots Fruit frais 	Fruit frais  Clafoutis de cerises	Fondant au chocolat Fruit frais 	Fruit frais  Glace

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

 **Préparation maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**














 **Plat végétarien**



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

code à saisir : 48SLE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Radis roses </p> <p>Mortadelle</p> <p>Carottes aux pommes </p>	<p>Asperges et tomates </p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Œuf mimosa</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Salade de fond d'artichaut</p> <p>Salade strasbourgeoise (pommes de terre, saucisse)</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Champignons crus, surimi et mayonnaise </p> <p>Sardine au citron</p>	<p>Melon </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Riz au thon</p>
PLAT CHAUDS ET GARNITURES	<p>Bolognaise</p> <p>Saumon sauce vierge</p> <p>Spaghettis</p> <p>Poêlée forestière</p>	<p>Poisson du jour</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Wok de légumes asiatiques</p> <p>Haricots coco</p>	<p>Merguez</p> <p>Feuilleté de la mer & salade verte</p> <p>Blé</p> <p>Brocolis</p>	<p>Couscous à l'oriental</p> <p>Steak de thon</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p>	<p>Escalope viennoise</p> <p>Moules</p> <p>Frites</p> <p>Ratatouille</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Liégeois</p>	<p>Crêpe</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Panna cotta mangue passion</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Glace</p>	<p>Brownie</p> <p>Fruit frais </p>

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

 **Préparation maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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

code à saisir : 48SLE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Coleslaw </p> <p>Salade verte aux 3 fromages </p> <p>Haricots verts à la moutarde à l'ancienne</p>	<p>Pastèque féta </p> <p>Concombre bulgare </p> <p>Cervelas</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Maquereau vin blanc</p> <p>Pamplemousse </p>	<p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>	<p>Tomates vinaigrette au basilic </p> <p>Carottes aux raisins </p> <p>Rillettes cornichons</p>
	<p>Omelette</p> <p>Emincé de bœuf curcuma</p> <p>Pâtes</p> <p>Poêlée de fenouil à la tomate</p>	<p>Chipolatas de volaille</p> <p>Filet de merlu</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Lentilles</p>	<p>Poisson du jour</p> <p>Filet de poulet vallée d'Auge</p> <p>Piperade</p> <p>Quinoa</p>	<p>....</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>	<p>Quiche au fromage et aux légumes </p> <p>Poisson du jour</p> <p>Frites</p> <p>Salsifis à la tomate/Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>...</p>	<p>...</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Crème dessert</p>	<p>Eclair vanille</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Poire chocolat et chantilly</p> <p>Fruit frais </p>	<p>....</p> <p>...</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit frais </p>

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

 **Préparation maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**




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

code à saisir : 48SLE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque  Salade verte aux trois fromages Chorizo	Duo de carottes râpées  Céleri rémoulade  Tomates mozzarella 	Guacamole et tortillas  Pamplemousse  Salade ananas noix pommes 	Courgettes râpées vinaigrette  Macédoine de légumes Saucissons à l'ail	Salade verte et maïs  Salade Strasbourgeoise (pommes de terre et saucisse) Salade de fenouil mariné huile d'olive citron
PLAT CHAUDS ET GARNITURES	Beignet de calamars Rôti de bœuf Boulgour aux petits légumes Courgettes sautées	Steak haché de veau Cassolette de la mer Poêlée du chef Frites	Lasagnes à la bolognaise & salade verte*  Brandade de poisson Jeunes carottes Purée	Tajine d'agneau Filet d'Eglefin curry citron Semoule Légumes à tajine et abricots secs	Tomate farcie Poisson meunière Gratin de brocolis Riz sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Flan nappé Fruit frais 	Fondant au chocolat Fruit frais 	Riz au lait Fruit frais 	Glace Fruit frais 	Fruit frais  Roulé à la confiture

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

 **Préparation maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**














 **Plat végétarien**



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

code à saisir : 48SLE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc aux lardons  Frisée, tomates et noix  Concombre à la menthe 	Melon  Riz soja tomates Céleri rave vinaigrette 	Gaspacho  Poireaux vinaigrette Pastèque 	Tomates vinaigrette  Salade coleslaw  Toast au maquereau	Carottes râpées et brunoise de légumes au curry  Pâté de foie Salade de pâtes
PLAT CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes carbonara Dos de colin (Spaghettis) Gratin de blettes	Escalope de volaille sauce forestière Filet de loup sauce Diéppoise Haricots verts Blé	Dos de cabillaud Emincé de porc à l'indienne Piperade Flageolets	Blanquette de poisson Œufs brouillés Riz Crumble de légumes aux noisettes	Poulet grillé Thon sauce vierge Potatoes Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Quatre quarts, crème anglaise Fruit frais 	Fraises au sucre  Fruits frais 	Glace Fruits frais 	Fruit frais  Mousse au chocolat	Fruit frais  Poire crème anglaise chocolat

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

 **Préparation maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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

code à saisir : 48SLE

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