





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne  Terrine de saumon sauce citron Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette Salade de pois chiches à la menthe		Carottes râpées vinaigrette Salade verte croûtons et maïs vinaigrette	Tomates à l'huile d'olive Céleri rémoulade
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Emincé de bœuf marengo Choux fleurs persillés	Donut's de filet de poulet et fromage Haricots beurre		Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole	Brandade de poisson (plat complet) Garniture plat complet
Déclinaison sans porc					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER	Camembert Livarot	Chaussée aux moines Saint Paulin		Fondu Président Tomme noire	Bûchette de chèvre mélange Coulommiers
DESSERT	Flan nappé caramel Pomme	Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc Coulis de mangue		Far breton aux pruneaux Crème dessert vanille	Poire fraîche Verrine tiramisu

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

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**







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

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

Code à saisir : COLSAL41


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Betteraves mimosa	Blé petits pois maïs vinaigrette Salade de riz niçoise		Concombre à la menthe  Carottes râpées vinaigrette	Melon Tomates vinaigrette balsamique
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Lasagne de légumes (Plat complet) 	Sot l'y laisse de volaille sauce crème		Jambon grill HVE 	Paëlla de la mer
Déclinaison sans porc				Omelette nature 	
GARNITURE	Salade verte	Printanière de légumes		Haricots blancs	Riz paëlla
PRODUIT LAITIER	Saint paulin Cantadou	Emmental Cantal		Camembert Brie	Kiri crème Pont l'évêque
DESSERT	Compote de pommes HVE Riz au lait au chocolat 	Pomme Liégeois café		Cake citron Pavot  Pruneaux au sirop	Yaourt velouté aux fruits Entremets pistache 

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

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**










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

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

Code à saisir : COLSAL41


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette Salade de riz nordique	Oeuf dur mayonnaise Salade de haricots blancs au basilic		Radis HVE Croc au sel  Salade de blé aux p'tits légumes	Salade de penne volaille et pesto Tomates à l'huile d'olive
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Saucisse knack nature 	Couscous végétarien aux pois chiches PP (plat végété) 		Rôti de boeuf VBF nature	Beignets de calamar sauce tartare
Déclinaison sans porc	Saucisse de volaille				
GARNITURE	Petits pois	Semoule		Frites au four	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Six de savoie	Gouda Emmental portion		Morbier Vache gros jean	Camembert portion individuelle Cantadou
DESSERT	Fruit frais  Novly vanille	Fromage blanc nature s/sucre Fruit frais 		Eclair vanille Fruit frais 	Crème dessert chocolat Cookies chocolat

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

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**



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

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

Code à saisir : COLSAL41

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Museum échalote	Concombre bulgare Oeuf dur mayonnaise		Salade carioca Chicken salade	Tomates vinaigrette Mortadelle
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Roti de dinde moutarde à l'ancienne	Colombo d'émincé de pois et blé		Cheeseburger	Dos de Colin MSC à la crème de curry
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Haricots verts	Riz créole		Frites au four	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Palet breton Fraidou	Cantadou Tomme noire		Fraidou Coulommiers	Vache qui rit Livarot
DESSERT	Yaourt nature s/sucre Génoise crème anglaise	Compote de pommes HVE Fruit frais		Donut's chocolat DE Fruit frais	Fruit frais Panna cotta

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

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat contenant du porc

Pâtisserie maison



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

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

Code à saisir : COLSAL41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz basquaise Tomate melon et feta	Betteraves maïs vinaigrette Pâté de volaille cornichons		Tartelette tomate anchois Salade de pommes de terre au pesto	Pâté de campagne nature Cake aux légumes
Déclinaison sans porc	Salade de riz nature				Terrine de légumes
PLAT CHAUD	Rôti de porc HVE au jus	Pizza au fromage		Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison sans porc	Rôti de dinde au jus				
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	Salade verte		Rousties de légumes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Tartare nature	Chantailou Fondu président		Fraidou Tomme noire portion	Tartare nature Coeur de Neufchâtel AOP
DESSERT	Beignet au chocolat Fruit frais	Fruit frais Eclair au chocolat		Verrine tiramisu Novly vanille	Fromage blanc nature s/sucre Fruit frais

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

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat contenant du porc








Pâtisserie maison



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

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

Code à saisir : COLSAL41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette Pommes de terre au thon	Salade de riz niçoise Oeuf dur sauce cocktail		Pastèque  Mousse de foie 	Croissant dubarry  Concombre tomates et maïs vinaigrette 
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Boulettes de boeuf sauce tomate	Aiguillettes de blé panées 		Poulet de la paëlla	Haché de cabillaud sauce tomate
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Coquillettes	Petits pois		Riz paëlla	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Fondu président	Gouda Yaourt sucré		Petit suisse sucré Camembert	Vache qui rit Mimolette
DESSERT	Fruit frais  Flan nappé caramel	Madeleines Liégeois café		Ile flottante crème anglaise Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits Cake marbré

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

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**



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

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

Code à saisir : COLSAL41