

Semaine du 02/03 au 08/03					
HORS D'ŒUVRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème) Salade de pommes de terre, maïs et fromage Terrine de légumes Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse	Duo de saucissons Endives, noix et pommes Champignons à la grecque	Céleri râpé à la vinaigrette Betteraves & crème aux herbes Cake au chorizo Maquereau au vin blanc	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de poulet Aile de raie aux capres Boulgour / Julienne de légumes	Boulettes de bœuf aux épices barbecue Jambon braisé Pommes de terre grenailles / Carottes	Paupiette de veau au jus Dos de lieu à l'oseille Cocos blancs / Poêlée du chef	Rôti de porc au colombo Omelette au fromage Farfallas / Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Poisson du jour Riz / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Abricots au sirop Compote de pommes Tartelette au chocolat Buffet de desserts	Fromage blanc Gâteau bulgare Fruit frais Ille flottante	Fruit frais Poire au caramel Paris - Brest Compote et sablé breton	Brownie Tiramisu à la vanille Entremets au caramel Fruit frais Buffet de desserts	Cocktail de fruits Fruit frais Panna cotta & coulis exotique Muffin Buffet de desserts
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème) Nuggets de poulet Boulgour / Julienne de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Boulettes de bœuf aux épices barbecue Pommes de terre grenailles / Carottes Fromage ou laitage Fromage blanc	Duo de saucissons Paupiette de veau au jus Cocos blancs / Poêlée du chef	Céleri râpé à la vinaigrette Rôti de porc au colombo Farfallas / Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Fruit frais	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Fromage ou laitage Cocktail de fruits



viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont françaises.



Produit de saison

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



Vos menus biologique.



Légumes Party et plat végétarien



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

Code à saisir : TNDC00

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

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