

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées (bio) au citron  Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Velouté de légumes  Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Coleslaw aux oignons rouges  Betteraves et fromage de brebis Salade verte, Edam et Gouda  Rillettes et cornichons	Crêpe au fromage Chou blanc à la Japonaise  Haricots verts & vinaigrette balsamique Endives aux noix & fromage 	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade  Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Emincé de volaille Thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Pâtes aux épinards & Ricotta  Pintade au thym Pâtes / Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles cuisinées / Carottes	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour (bio) aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais  Fromage blanc  Milk shake exotique Muffin Buffet de desserts	Flan nappé au caramel Semoule au lait (lait bio)  Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais  Buffet de desserts	Crème dessert  Entremets au chocolat (lait bio)  Gâteau aux pommes Fruit frais  Buffet de desserts	Riz au lait (lait bio) et coulis de fruits rouges  Abricots melba Fruit frais  Brownie Buffet de desserts	Fruit frais  Smoothie à la banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise (lait bio)  Buffet de desserts
	Carottes râpées (bio) au citron Reblochonade Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Velouté de légumes Emincé de volaille Thaï Riz / Haricots beurre Fromage ou laitage Flan nappé au caramel	Coleslaw aux oignons rouges Pâtes aux épinards & Ricotta Fromage ou laitage Crème dessert	Crêpe au fromage Saucisse grillée Lentilles cuisinées / Carottes Fromage ou laitage Riz au lait (lait bio) et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour (bio) aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Fromage ou laitage Fruit frais

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Fournisseurs locaux :
Pain: Tradéoz

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

 **Produit Bio**
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

 **Légumes Party et plat végétarien**

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

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : TND00