

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre ☀️	Buffet de hors d'œuvre ☀️	Buffet de hors d'œuvre ☀️	Buffet de hors d'œuvre ☀️	Buffet de hors d'œuvre ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Cuisse de canard à l'échalote Brocolis Macaronis	Pilon de poulet sauce Tex mex Aile de raie aux câpres Jardinière de légumes Pommes de terre Grenaille	Bœuf mode Boulgour Bâtonnière de haricots plats	Jambon braisé Steak haché au poivre Lentilles Navets glacés	Dos de colin au beurre blanc Sauté de porc Purée de potiron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet de hors d'œuvre Macaronis à la carbonara Brocolis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilon de poulet sauce Tex mex Jardinière de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf mode Boulgour Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon braisé Lentilles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de colin au beurre blanc Purée de potiron Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Darne de saumon &amp; crème de poireaux</i> <i>Purée de céleri</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Boulettes de bœuf</i> <i>Gratin de salsifis</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade panachée</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Omelette aux champignons</i> 🍄 <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

☀️ **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

🇫🇷 **Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Blé	Hachis parmentier Omelette au chorizo Salade verte Blettes sautées à l'ail	Quiche Lorraine Salade verte Poêlée de légumes	Marée du jour Filet de dinde Farfalles Epinards à la crème	Couscous Langue de bœuf sauce ravigote Semoule/légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Quiche Lorraine	Marée du jour	Couscous
	Haricots panachés	Salade verte	Salade verte	Farfalles	Semoule/légumes du couscous
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Dos de hoki au beurre citronné</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Hamburger</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Carottes rôties</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE                  VOUS SOUHAITENT UN BON                  APPÉTIT !</b>

**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

**Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au miel Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Boulgour	Pennes à la bolognaise Filet de julienne sauce Aurore  Pennes / Endives braisées	Poulet façon grand-mère  Pommes de terre rissolées Poêlée de légumes de saison	Chipolatas/merguez Sauté de canard Gratin de chou-fleur Semoule épicée	Poisson sauce au curry et lait de coco Nems au poulet Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet de hors d'œuvre Sauté de volaille au miel Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pennes à la bolognaise  Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet façon grand-mère Pommes de terre rissolées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Chipolatas/merguez Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson sauce au curry et lait de coco Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tarte aux légumes &amp; emmental</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Sot-l'y-laisse de dinde aux quatre épices</i> <i>Potimarron rôti</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Rôti de porc</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Kebab</i> <i>Salade verte</i>  <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

 **Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
					
LE DÎNER					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

 **Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE DÎNER					<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

**Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4