

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Taboulé	Pomelo Pâté de campagne	Emincé bicolore Sardines	Potage Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette Endives aux noix et pommes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Merlu pané au citron Épinards à la crème	Boulettes de bœuf Frites	Quiche au fromage Salade verte	Cordon bleu Fondue de poireaux	Rôti de porc/dinde aux pommes Pâtes
PRODUIT LAITIER	Petit-suisse aromatisé	Yaourt nature bio	Emmental	Yaourt nature sucré	Tomme noire
DESSERTS	Beignet chocolat	Fruit frais	Compote et biscuit	Pâtisserie du chef	Fromage blanc au spéculos

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine



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

Code à saisir : FCGSLM95

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou-fleur sauce cocktail

Poireaux vinaigrette

Céleri râpé à la
moutarde à
l'ancienne



Salade verte édam
et gouda

Concombres à la
crème



Œuf mayonnaise

Potage

Carottes râpées
au citron



Betteraves

Rosette et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de blé façon
thaï



Boulgour

Jambon de
porc/dinde



Purée de pommes
de terre

Paupiette de
dinde

Aubergines

Blanquette de
veau

Riz pilaf

Lieu sauce aux
crustacés

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Camembert

Fromage blanc
sucré

Coulommiers

St-Paulin

Petit-suisse aromatisé

DESSERTS

Yaourt fraise bio



Cocktail de fruits

Compote

Pâtisserie du chef



Fruit frais



 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**

A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis noir râpé  Pâté forestier	Coleslaw  Salade de lentilles	Radis, beurre  Maquereau aux échalotes	Potage Tarte aux poireaux	Betteraves vinaigrette Champignons à la bulgare 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc/dinde au caramel  Pommes de terre sautées	Nuggets de poisson Haricots plats	Emincé de dinde (sans champignons)  Carottes bicolores	Parmentier végétarien 	Pâtes à la bolognaise
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Bûchette de chèvre	Mimolette	Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Pâtisserie du chef 	Petit-suisse aromatisé

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives  Salade verte, olives & jambon	Taboulé à l'orientale Rillettes de poisson	Brocolis parisienne Houmous	Céleri aux pommes  Cervelas vinaigrette	Râpé de légumes au vinaigre balsamique  Chou rouge, pommes granny, fenouil & mimolette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Dos de lieu rôti aux herbes Riz	Mijoté de porc/dinde  Gratin de choux-fleurs	Boulettes d'agneau Blé	Pilon de poulet sauce tex-mex  Petits pois à la française	Nugget's végétariens  Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam	Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
DESSERTS	Flan nappé	Compote	Fruit frais 	Pâtisserie du chef 	Fromage blanc coulis fruits rouges

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Feuilleté au fromage Concombres vinaigrette	Carottes rapées aux épices Salade de crudités au poulet	Râpé de radis noir aux pommes et mimolette Rillettes & cornichons	Taboulé de chou-fleur Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lundi de Pâques	Poisson pané Brocolis	Lasagnes à la bolognaise Salade verte	Sauté de volaille/porc lait de coco Haricots verts	Couscous végétarien Légumes couscous/semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Tomme noire	Petit-suisse aromatisé	Emmental
DESSERTS		Fruit frais	Yaourt bio	Pâtisserie du chef	Fruit frais

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FCGSLM95

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes
Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Escalope de dinde à la crème 
Petits pois

PRODUIT LAITIER

Brie

DESSERTS

Compote

MARDI

Œuf mimosa
Salade de cœurs de palmier

Dahl de lentilles au lait de coco 

St-Paulin

Crème dessert

MERCREDI

Betteraves à l'orange
Frisée aux pommes, raisins & noix 

Carbonara de porc/dinde 
Pâtes

Yaourt nature sucré

Fruit frais 

JEUDI

Pomelo 
Salade verte au bleu

Gratin de chou-fleur au bœuf haché
Chou-fleur

Fromage blanc sucré

Pâtisserie du chef 

VENDREDI

Concombres à la crème 
Rillettes de poisson thaï

Calamars à la romaine
Purée de pommes de terre

Bûchette de chèvre

Île flottante

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FCGSLM95

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Salade mexicaine	Salade césar au parmesan Rillettes	Radis, beurre  Chou blanc et mimolette 	Céleri rémoulade  Andouille & cornichons	Salade verte, jambon et fromage Haricots verts au balsamique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes	Croque-Monsieur de porc/dinde  Salade verte 	Paëlla végétarienne 	Poulet tandoori  Blé	Poisson gratiné Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Tomme noire	Petit-suisse aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Glace	Fruit frais 	Donut's	Pâtisserie du chef 	Fruit frais 

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **Produit de saison**
A base de fruits & légumes crus de saison

 **Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FCGSLM95

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