



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves à l'orange</p> <p>Soupe</p> <p>Saucisson sec cornichons</p>	<p>Wrap de crudités</p> <p>Potage</p> <p>Radis râpé </p>	<p>Soupe</p> <p>Pomelos </p> <p>Avocat surimi</p>	<p>Potage</p> <p>Concombre fêta</p> <p>Taboulé</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Filet de dorade sauce vierge</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chou romanesco</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Haricots verts</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p>	<p>Filet de loup au beurre blanc</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Carottes vichy</p>	<p>Beignet de calamars </p> <p>Galette de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Endives braisées</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
ÉPIPHANIE 	<p>Fruit frais </p> <p>Madeleines</p>	<p>Compote</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Galette des rois</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruits frais </p> <p>Pomme caramel beurre salé </p>

LA PROPOSITION EQUILIBRE

Betteraves à l'orange

Cordon bleu

Coquillettes

Chou romanesco

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Wrap de crudités

Sauté de bœuf aux olives

Haricots verts

Boullgour aux petits légumes

Fromage ou Laitage

Compote

Soupe

Filet de loup au beurre blanc

Frites

Carottes vichy

Fromage ou Laitage

Galette des rois

Potage

Beignet de calamars

Riz

Endives braisées

Fromage ou Laitage

Fruits frais



Préparation maison

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

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

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

Code à saisir : VKEK441

