

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux pommes et aux noix  Cornet de jambon à la macédoine Potage	Potage Taboulé à l'oriental Œuf mayonnaise	Carottes râpées  Pommes de terre vinaigrette Potage	Potage Salade verte  Piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Tripes Julienne de légumes Purée	Cassoulet (Saucisse et saucisson à l'ail) Dos de cabillaud en croute d'herbes Haricots blancs Pôlée navets carottes	Lasagnes bolognaise Lasagnes Chèvre épinards végétarienne  Salade verte 	Poisson du jour Paupiette de veau forestières Petit pois, carottes Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Fromage blanc aux marrons Gaufre	Fruit frais  Crème brûlée	Gâteau au yaourt maison  Entremet vanille Fruit de saison 	Liégeois chocolat Fruit frais  Poire pochée au sirop de vanille

LA PROPOSITION EQUILIBRE

Endives aux pommes et aux noix
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes
Purée
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Potage
Cassoulet (Saucisse et saucisson à l'ail)
Haricots blancs
Pôlée navets carottes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes râpées
Lasagnes bolognaise
Salade verte
....
Fromage ou Laitage
Gâteau au yaourt maison

Potage
Poisson du jour
Petit pois, carottes
Semoule
Fromage ou Laitage
Liégeois chocolat



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

