

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Soupe</p> <p>Pomelos </p>	<p>Guacamole et tortillas</p> <p>Salade de pomme de terre échalottes</p> <p>Potage</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Salade grecque</p> <p>Jambon sec</p>	<p>Céleri râpé aux pommes </p> <p>Soupe</p> <p>Sardines citron</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Julienne sauce citron ciboulette</p> <p>Jambon grill sauce au poivre</p> <p>Farfalles</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Blanquette de veau</p> <p>Bouchée de poisson</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Riz</p>	<p>Croque monsieur (dinde)</p> <p>Croque poisson</p> <p>Frites</p> <p>Salade </p>	<p>Œuf cocotte </p> <p>Côte de porc moutarde à l'ancienne</p> <p>Boullgour</p> <p>Petits pois carottes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Quatre quarts et crème anglaise</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Cookies maison </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Carpaccio d'ananas au sirop</p> <p>Fruit frais </p>

LA PROPOSITION EQUILIBRE

Saucisson à l'ail
Julienne sauce citron ciboulette
Farfalles
Epinards à la crème
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Guacamole et tortillas
Blanquette de veau
Fondue de poireaux
Riz
Fromage ou Laitage
Mousse au chocolat

Velouté de légumes
Croque monsieur (dinde)
Frites
Salade
Fromage ou Laitage
Cookies maison

Céleri râpé aux pommes
Œuf cocotte
Boullgour
Petits pois carottes
Fromage ou Laitage
Carpaccio d'ananas au sirop



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

