

Semaine du 01/09 au 07/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Salade de Tomates	Melon	Concombres à la crème
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché Haricots verts	Saucisse grillée Lentilles vertes	Emincé de dinde aux épices Ratatouille/semoule	Pâtes Bolognaise Pâtes
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Fruit frais	Crème dessert	Pâtisserie	Laitage

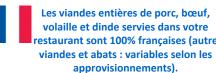


Produit de saison

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



volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN **BON APPÉTIT!**



Plat Végétarien



Semaine du 08/09 au 14/09

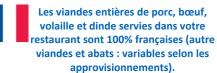
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes & radis	Rillette	Pastèque	Salade de blé composée
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Calamars à la romaine Haricots verts	Tajine au poulet Lentilles vertes	Rôti de porc miel - moutarde Ratatouille/semoule	Omelette au fromage Pâtes
PRODUIT LAITIER	Poêlée du chef	Riz	Gratin de Brocolis mozzarella	Salade verte
DESSERTS	Fromage blanc	Fruit frais **	Brownie	Crème dessert



Produit de saison

Plat Végétarien

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





Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : PMSTSAU

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**





Semaine du 15/09 au 21/09

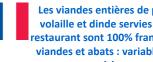
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées - maïs	Salade composée	Melon	Œuf à la mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Dos de lieu au citron Boulgour aux petits Iégumes	Boulettes de bœuf sauce Tomate Petits pois cuisinés	Emincé filet de dinde Haricots verts	Tortellini ricotta épinards Salade verte
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Fruit frais **	Glace	Tarte aux pommes	Laitage



Produit de saison

Plat Végétarien

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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN **BON APPÉTIT!**





Semaine du 22/09 au 28/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Pastéque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagne à la viande Salade verte	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Gratin de brocolis	Poisson meuniére Carottes à la crème	Pâtes à la carbonara Pâtes
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Compote	Fruit frais **	Muffin aux pépites	Laitage

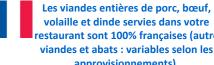


Produit de saison

Plat Végétarien

Recette du mois

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



Les viandes entières de porc, bœuf, restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**



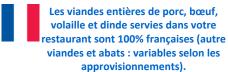
Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade au thon	Salade de pâtes	Concombres à la vinaigrette	Menu à thème Région Occitanie: Salade verte composée
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc aux pommes Semoule au jus	Colin à la bordelaise Haricots Plat	Cordon bleu Riz à la tomate	Cassoulet (Haricots blancs)
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Crème dessert	Fruit frais **	Laitage	Glace



Produit de saison

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









LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!