





# Semaine du 26/05 au 01/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Near	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs	Concombre sauce bulgare	Jeudi 29 mai - Ascension	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel	Boulettes de bœuf sauce poivre		Dos de lieu au citron
	Boulgour aux petits légumes	Petits pois cuisinés		Coquillettes au beurre / Epinards sauce béchamel
DESSERT	Fruit frais 🔆	Donut		Fruit frais 🔆



Produit de saison

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



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil

Farine bio : Minoterie Blin - Azé









# Semaine du 02/06 au 08/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Reseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette	Crêpe au fromage	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette **
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin à la Provençale	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)		Porc au thym
	Salade verte **	Panaché de haricots		Carottes à la crème
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 🕌		Compote



Produit de saison

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



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil Farine bio : Minoterie Blin - Azé Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : OGE893







# Semaine du 09/06 au 15/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
, Reco	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade pommes de terre au poulet façon César	Concombre à la vinaigrette	Melon
PLAT CHAUD		Poisson pané	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)
ET GARNITURES		Epinards à la crème		Ratatouille
DESSERT		Fruit frais 🕌	Fruit frais 🕌	Tartelette aux fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est	composé d'ingrédients crus de saison		CLTCR-NATANA	



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil Farine bio : Minoterie Blin - Azé

Français

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

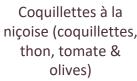






# Semaine du 16/06 au 22/06

ISTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI
	Coquillettes à la
HOPS D'ŒUVRE	niçoise (coquillettes,





Tomates à la Mozzarella

**MARDI** 



Pastèque

**JEUDI** 



Cake au fromage

**VENDREDI** 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin

Boulettes de soja

Semoule



Bœuf à la méditéranéenne

Pommes de terre Grenaille

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

**DESSERT** 

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Far

Fruit frais





Produit de saison

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



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



Maraîcher bio: Jean Christophe Lecomte - Ménil

Farine bio: Minoterie Blin - Azé









# Semaine du 23/06 au 29/06

LUNDI

MARDI

**JEUDI** 

**VENDREDI** 

Salade de betteraves aux pommes

es Concombre, oignons rouges & Edam

\*

Taboulé

Melon

\*

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte

\*

Lieu sauce au chorizo & poivrons

Gratiné de courgettes, tomates et fromage

Sauté de porc au curry

Riz

**DESSERT** 

Fromage blanc

Fruit frais



Brioche perdue

Cocktail de fruits



Produit de saison

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



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil

Farine bio : Minoterie Blin - Azé









# Semaine du 30/06 au 06/07

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Récau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque **	Salade de croûtons et lardons	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde	Couscous	Paupiette de veau au paprika	Poisson du jour
	Petits pois cuisinés	Légumes du couscous/semoule	Potatoes	Purée de légumes
DESSERT	Fruit frais 🔆	Liégeois à la vanille	Entremets au chocolat	Fruit frais 🔆



Produit de saison

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



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil Farine bio : Minoterie Blin - Azé

