

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise Emincé de champignons à la ciboulette Cake au saumon sauce cocktail Betteraves vinaigrette	Potage St Germain Céleri rémoulade Radis Cervelas vinaigrette	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons & noix Sardines au citron	Salade au thon tomate Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes blé aux légumes croquants	Salade au lardon Toast au maquereau & citron Rillettes, cornichons Radis noir au vinaigre de riz - sésame
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lieu sauce Dieppoise Rôti de porc sauce cremeuse Poêlée de légumes de saison Pâtes	Nugget's de blé sauce tomates Escalope de dinde panée sauce suprême Semoule Choux fleur au beurre	Jambon braisé Riz	Cordon bolognaise Chipolata Haricots verts Boulgour	Pilon de Poulet sauce forestière Cassolette de poisson Purée Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Crème dessert Beignet au chocolat Chocolat liégeois	Far breton Pommes râpées au citron et au miel Fruit frais Faisselle au caramel	Semoule au lait Compote de pêche meringuée Crème caramel	Crêpe au sucre Entremets praliné & speculos salade de fruit au sirop Fruit frais	Fruit frais Roulé au chocolat et noix de coco Mousse caramel Crème aux œufs

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

Recette du mois

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

Repas Végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : LYCBASBOR