

LUNDI


Riz au surimi


Lentilles vertes & fromage
de brebis

Cervelas aux fines herbes

Toast au fromage de
chèvre

MARDI

Chou blanc vinaigrette 

Carottes râpées 

Œuf mimosa


Taboulé

JEUDI

Repas de Noël

VENDREDI

Potage

Salade au Bleu 

Rillettes de poisson thaï


Pommes de terre &
vinaigrette à l'échalote

Poisson du jour au beurre
d'agrumes

Nems au poulet

Riz

Boulgour

Fruit frais 

Semoule au lait aux
pépites de chocolat

Chou au chocolat

Compote de fruits

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Paupiette de dinde

Sauté de porc au miel

Carottes au jus

Fondue de poireaux

Pennes à la bolognaise

Filet de julienne au citron

Pennes/blé


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Yaourt velouté

Pot de crème à la vanille

Barre bretonne

Fruit frais 

Fruit frais 

Liégeois

Cocktail de fruits
exotiques

Millefeuille au caramel

 **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**

[Plat végétarien](#)
 **Fournisseurs locaux**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258ETAP