

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette et cornichons	Riz au thon et petits pois	Coleslaw	Mâche aux betteraves	Rémoulade de céleri au cumin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes	Porc au caramel Haricots verts sautés	Emincé de dinde à la crème et aux champignons Pommes rissolées	Pâtes à la carbonara	Boulettes de soja sauce tomate Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Eclair au chocolat

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

 **Producteurs locaux**
 **Boulangerie locale**

 **Plats contenant du porc**

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

 **Dessert maison**

 **Produit bio**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomeo & orange	Salade croquante au chou chinois à l'emmental	Riz au surimi et ciboulette	Brocolis à la parisienne	Céleri aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de hoki sauce citronnée Riz	Sauce napolitaine & emmental râpé Pâtes	Cari de bœuf façon créole Petits pois à la française	Jambalaya (poulet, chorizo, épices cajun) Riz	Dos de colin meunière Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Muffin aux pépites

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

  **Producteurs locaux Boulangerie locale**

 **Plats contenant du porc**

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

 **Dessert maison**

 **Produit bio**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade créole (carottes, ananas, soja, maïs et surimi)	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices	Taboulé de chou-fleur	Mousseron de canard, confiture d'oignons rouges et toast
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de porc au miel	Sauté de volaille au lait de coco	Parmentier de poisson	Quiche au fromage	Fondant de poulet farci aux cépes, sauce à la châtaigne
	Haricots blancs au thym	Haricots panachés	Salade verte	Jardinière de légumes	Pommes grenailles au romarin
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Entremets au chocolat	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule	Bûche au nutella

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

 Producteurs locaux
Boulangerie locale

 Plats contenant du porc

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

 Dessert maison

 **Produit bio**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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.clicetmiami.fr
Code à saisir : MARMAGNE

Clic&Miami!