














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson au fromage frais	Potage de céleri et pommes de terre	Pâté de foie	Carottes râpées aux raisins secs 	Salade verte aux dés de dinde et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de veau aux olives  Duo de carottes et navets 	Œufs à la florentine   (épinards sauce béchamel) 	Gratin malouin (bœuf haché, chou-fleur et béchamel)  (chou-fleur) 	Escalope de volaille à la crème   Purée de potiron	Merlu sauce au citron MSC  Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Comté (AOP)	Gouda 	Tomme de vache 	Fromage blanc 
DESSERT	Clémentines 	Cocktail de fruits	Crème au caramel	Beignet au chocolat	Pomme 

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produit Label Rouge**


 **Menu végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**

 **Dessert maison**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur  
:  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MONT37

**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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Potage de potimarron 	Salade de mâche 	Betteraves vinaigrette	Râpé de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de bœuf au paprika   Haricots beurre	Poisson sauce tomate (MSC)  Blé pilaf 	Jambon grillé  Lentilles 	Hachis parmentier  Salade verte  	Tajine de pois chiches et légumes   Semoule
PRODUIT LAITIER	Faisselle 	Edam 	Bûche mi-chèvre	Neuille aux herbes 	Vache Qui Rit 
DESSERT	Orange  	Crème à la vanille	Poire 	Compote	Liégeois chocolat

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produit Label Rouge**


 **Menu végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**

 **Dessert maison**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine




Retrouvez l'ensemble des menus sur  
:  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MONTS37

**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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux croûtons et dés de fromage 	Crêpe au fromage	Carottes râpées 	<b>Samoussa de légumes</b>	Rillettes de Tours (IGP) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Carbonara  Coquillettes	Nuggets végétariens   Poêlée de légumes 	Crumble de poisson (MSC)  Épinards 	<b>Curry de poulet</b>   <b>Riz</b> 	Mijoté de boeuf   Carottes étuvées 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc 	Mimolette	Tomme des Pyrénées	<b>Emmental</b> 	Tomme de Touraine 
DESSERT	Pomme  	Crêpe  	Semoule au lait (lait local)  	<b>Lassi à la mangue</b>  	Ananas 

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produit Label Rouge**

 **Menu végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**

 **Dessert maison**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MONT337

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