

LUNDI

MARDI



MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Salade de tomate
mozzarella pesto  



Radis beurre 

Salade
concombre,
tomate, maïs,
vinaigrette 

Pâté de
campagne &
cornichon 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Falafel de lentilles
à la menthe sauce
grecque  

Hauts de cuisse
de poulet

Rôti de dinde

Gratiné de
poisson
provençale

Haricots verts

Purée 


Beignets de
brocolis

Riz 

Gratin de chou
fleur 

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Gauffrette vanille 

Saint Paulin  

Gouda 

Petit suisse

DESSERT

Crème vanille

Yaourt nature
sucré  

Liégeois chocolat

Fruit frais 

Flan Pâtissier 

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

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : TIRU711

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Salade, carottes,
maïs, vinaigrette



Médailillon de
surimi
mayonnaise

Tomates
vinaigrette



Salade de riz au
thon vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes

(plat complet)

Beignets de
calamars & citron

Purée d'épinards



Grillé de porc
sauce barbecue



Flageolets



Tarte du soleil
veggie



(plat complet)

Rôti de porc à
l'estragon



Gratin de
courgettes

PRODUIT LAITIER

Emmental



Brie



Mimolette



Eclair au chocolat



Edam



DESSERT

Compote de poire

Flan caramel

Fruit frais



Yaourt aromatisé



Fruit frais



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

Fromage à la coupe

Produit issu de l'agriculture biologique

Nouveautés

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Plat végétarien



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

Code à saisir : TIRU711

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de
pommes de terre
façon
piémontaise

Carottes râpées



Crêpe au fromage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de
Toulouse



Haché de bœuf
sauce barbecue

Escalope de
volaille normande

Haricots beurre

Frites

Gratin de de
légumes

PRODUIT LAITIER

Madeleine



Petit suisse

Saint Nectaire



DESSERT

Fromage blanc
sucré

Compote pomme
banane

Fruit frais



Produit de saison

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



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : TIRU711

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

@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }



MENU

Restaurant Scolaire - ANGLIERS

Semaine du 17/05 au 23/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade hollandaise (salade tomate gouda edam) 	Taboulé 	Accras 	Melon (selon approvisionnement)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill  Lentilles	Billes de soja tomate épinard  Petits pois 	Sauté de bœuf marengo Carottes persillées	Chuck de volaille kastu  Purée de patate douce 	Marmite de poissons Riz 
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Carré de ligueil 	Boudoirs	Petit suisse	Brie
DESSERT	Compote pomme abricot	Fruit frais 	Velouté fruits	Cake ananas 	Crème chocolat



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Produit issu de l'agriculture biologique



Nouveautés



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TIRU711

**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

Betteraves vinaigrette 

Concombres vinaigrette 

Melon 

Saucisson sec & beurre 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Férié

Saucisse Knack 

Pâtes carbonara à la volaille

Haché de bœuf sauce barbecue

Dos de colin sauce bordelaise

Haricots blancs à la tomate

(plat complet)

Frites

Gratin de brocolis 

PRODUIT LAITIER

Palets breton 

Tomme blanche 

Vache qui rit 

Saint Paulin 

DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Tarte aux pommes

Flan caramel

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

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Nouveautés**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TIRU711

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
vinaigrette



Riz sojanade



Friand au
fromage

Tomates
vinaigrette



Pennes au surimi

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Bœuf braisé
bourguignonne

Aiguillettes de blé
panées



Gratin de
courgettes
coquillettes au
bœuf



Paëlla



Haché de thon

Purée

Haricots verts



(plat complet)

(plat complet)

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Edam



Carré de Ligueil



Carré d'as

Emmental



Petit suisse

DESSERT

Liégeois vanille

Fruit frais



Pêches au sirop

Compote de
pomme



Cake au chocolat



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

Fromage à la coupe

Produit issu de l'agriculture biologique

Nouveautés

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Plat végétarien



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

Code à saisir : TIRU711

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !