

LUNDI

MARDI



JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD

Rôti de bœuf braisé,
marinade Maître
d'Hôtel 

Emincé de volaille,
graines de moutarde 

Parmentier de bœuf au
butternut (plat complet)  

Beignets de calamars,
ketchup

Déclinaison sans porc

GARNITURES

Chou-fleur persillé 

Pommes vapeur

Potatoes

Purée de carottes 

PRODUIT LAITIER

Gouda


Yaourt sucré

Fromage 

Brie

DESSERT

Liégeois vanille

Fruit de saison  

Cake myrtilles 

Crème dessert vanille



Produit de saison

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



Produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat contenant du porc



Préparation maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9633MQ

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