


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Toast de crème fraîche, lardons & fromage de chèvre	Crème de légumes	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre	Galette au jambon & fromage Salade verte 	Lieu sauce du chef Carottes
PRODUIT LAITIER	Petits suisses	Brie	Rondelé	Edam
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Fruits façon melba 	Quatre-quarts

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



Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat
Poisson: Cap Marée
Miel (occasionnel): Montbert
Gallettes & crêpes: Catel Roc
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Plat végétarien

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.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdjramw