


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 


Champignons à la grecque


Betteraves vinaigrette

Toast de fromage de chèvre et chorizo


Crêpe au fromage

Pommes de terre, museau et oignons

Chou à la hongroise 

Céleri rémoulade 


Potage

Piémontaise aux pommes Granny 

Pomelo

Salami

Mousse de foie

Salade César 


Lentilles corail au poulet

Flammekueche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Poêlée méridionale

Pot au feu

Calamars à la romaine

Légumes du pot au feu

Poêlée asiatique

Saucisse grillée

Blanquette de veau

Lentilles

Riz

Filet de lieu sauce aux crustacés

Paupiette de dinde à la crème

Brunoise de légumes

Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Crumble aux fruits


Quatre-quarts et crème anglaise

Compote meringuée

Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison


Feuilleté à l'ananas

Fruit frais 

Rose des sables

Pâtissière à l'abricot

Brioche

Fruit frais 


Fruit frais 

Cocktail de fruits

Riz au lait

Panna cotta


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


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

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volialle


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258ETAP

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