

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates et  
fromage de brebis



Pâté de  
campagne

Radis, carottes et  
pommes



Melon



Riz au thon

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Pâtes à la  
carbonara

Emincé de dinde  
à la crème

Paupiette de veau

Mijoté de porc à la  
moutarde

Dos de colin rôti

Haricots verts

Semoule

Pommes de terre  
rôties

Carottes au jus

PRODUIT LAITIER

Fromage ou  
laitage

Fromage ou  
laitage

Fromage ou  
laitage

Fromage ou  
laitage

Fromage ou  
laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Fruit frais



Milk shake à la  
banane et aux  
fruits rouges

Muffin aux  
pépites

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



Fait maison

Producteurs locaux

Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges  
Pommes - Poires : Vergers de Pontonnet (Tillières)

Lait et à l'occasion, le fromage blanc : La Ferme de la Gatine (Loroux Botteraux)

Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive

Bœuf : Viandissime

Dinde : Ferme de la Brégeonnerie



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !