

NOM DU RESTAURANT

SAINT SAVIN

LEGENDE

Menu à 4 composantes

Menu à 5 composantes

Menu Tip Top


Menu avec Choix dirigé

NOMS DES CLIENTS

CYCLE 4

19 du 4 au 8 Mai 2026

	lundi	Mardi Menu "europe"	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
HORS D'ŒUVRES	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Salade à la grecque		Pizza au fromage		Pizza au fromage	
VIANDES OU POISSONS OU ŒUFS OU ABATS	<u>Pané au fromage</u>	Paëlla		Filet de poisson meunière			
ACCOMPAGNEMENTS	Haricot verts au beurre	Riz		Carottes vichy	Férié : 8 Mai		
FROMAGES	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage			
DESSERTS	Fruit frais	Pastéis de nata		Compote de pomme			
Godiers							

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Rillettes cornichons		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson du jour Brocolis	Pâtes bolognaises Pâtes	Férié : Ascension	Pont de l'Ascension
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Fromage blanc speculoos	Fruit frais 		



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



Plat Végétarien



La recette contient au moins un Produit durable et de qualité
(Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, ect)




Bœuf, porc, poulet, dinde en muscle entiers et bruts sont 100% français








Ingredient BIO: la recette contient au moins un aliment Bio

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiami.fr
Code à saisir : ECSTSAV

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette 	Concombre bulgare 	Cake aux tomates, feta, basilic	Menu à thème "Mer": Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf Petits pois	Omelette au fromage Haricots verts	Moules Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais 	Pâtisserie	Fruit frais 	Glace

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


 **Bœuf, porc, poulet, dinde en muscle entiers et bruts sont 100% français**

 **Plat Végétarien**

 **La recette contient au moins un Produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, ect)**





 **Ingredient BIO: la recette contient au moins un aliment Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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 : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage	Taboulé	Tomates vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Férié : Lundi de Pentecôte	Poisson pané Haricots beurre	Quiche au fromage  Salade	Rôti de porc à l'estragon Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais 	Fruit frais 	Pâtisserie

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

 **Plat Végétarien**

 **La recette contient au moins un Produit durable et de qualité**
(Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, ect)

 **Boeuf, porc, poulet, dinde en muscle entiers et bruts sont 100% français**

 **Ingrédient BIO: la recette contient au moins un aliment Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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 : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !