

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Tortis Marco Polo

Chou blanc au curry



Salade verte

Salade de blé (tomate, maïs, jambon, concombre)

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Paupiettes de veau aux raisins

Carottes vichy



Blanquette de poisson

Semoule

Raclette : Salami et jambon

Pommes de terre

Escalope de volaille à la crème

Printanière de légumes

**PRODUIT LAITIER**

Bûchette de chèvre

Fromage



Fromage à raclette

Fromage

**DESSERTS**

Velouté aux fruits mixés

Fruit frais



Compote

Crêpe au sucre



**Produit de saison**

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



**Produits locaux**

- \* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
- \* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
- \* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
- \* Carottes : Mr François (Lingreville)
- \* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)



**Produit issu de l'agriculture biologique**



Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises



Pâtisserie maison



Nouveauté



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LCAM14

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Taboulé

Accras

Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



Salade de chou, carottes  
et graines de sésame



**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Rôti de porc sauce  
dijonnaise

Haut de cuisse de poulet

Hachis parmentier

Nems au poulet

Petits pois

Haricots verts

Salade verte

Riz cantonnais

**PRODUIT LAITIER**

Vieux druide blond

Madeleine

Fromage



Fromage

**DESSERTS**

Crème dessert vanille

Yaourt sucré





Fruit frais




Gâteau coco



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

 **Produits locaux**  
\* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)  
\* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)  
\* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)  
\* Carottes : Mr François (Lingreville)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LCAM14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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

 **Produits locaux**  
\* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)  
\* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)  
\* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)  
\* Carottes : Mr François (Lingreville)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LCAM14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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

 **Produits locaux**  
\* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)  
\* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)  
\* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)  
\* Carottes : Mr François (Lingreville)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LCAM14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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

 **Produits locaux**  
\* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)  
\* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)  
\* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)  
\* Carottes : Mr François (Lingreville)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : LCAM14

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