














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes parisienne (petits pois, champignons, jambon)	Betteraves vinaigrette 	Œuf mayonnaise Pâté de campagne	Emincé bicolore 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Petits pois	Jambon grill Lentilles 	Hachis crecy 	Gratiné de poisson à la provençale Coquillettes 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Chanteneige	Petit suisse aux fruits 	Vache picon
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote Gaufre au sucre 	Fruit frais  	Gâteau au yaourt 

 **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 : COR142

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pois chiches

Carottes râpées  
vinaigrette



Concombre bulgare

Mortadelle et beurre

**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Poulet rôti

Saucisse de Toulouse

Burger de veau sauce  
normande

Poisson meunière

Ratatouille

Haricots blancs à la  
tomate

Boulgour

Duo de carottes et  
pommes de terre

**PRODUIT LAITIER**

Pointe de brie

Madeleine

Emmental

Petit suisse sucré



**DESSERTS**


Fruit frais




Fromage blanc aux fruits

Rouelles de pomme

Compote de pomme

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

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

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : COR142

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Friand au fromage

Salade tahitienne  
(concombre, tomate,  
poivrons, thon, lait coco)



Pommes de terre au  
surimi

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Lasagne bolognaise

Salade verte

Aiguillettes de volaille

Haricots beurre

Rôti de porc sauce  
micronésienne



Dos de colin sauce nantua

Semoule et haricots rouges



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Petit beurre

Petit suisse aux fruits

Rondelé

Mimolette

DESSERTS

Yaourt sucré



Fruit frais



Lamington



Compote



**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 : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre, tomates, œufs	Macédoine de légumes	Mousse de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grill sauce persillade  Macaroni	Beignets de calamar saue ketchup  Purée potimarron 	Couscous	Boulette de soja sauce tomate  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fondu Président	Camembert	Tomme noire	Fraidou
DESSERTS	Fruit frais	Eclair au chocolat	Smoothie aux fruits exotiques 	Barre bretonne

 **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 : COR142

**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 : COR142

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