

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pommes de terre au thon

Betteraves vinaigrette



Pâté de campagne

Emincé bicolore



**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille



Jambon grill

Hachis crecy



Gratiné de poisson à la provençale

Petits pois

Lentilles



Coquillettes



**PRODUIT LAITIER**

Camembert

Chanteneige

Petit suisse aux fruits



Vache picon

**DESSERTS**

Fruit frais

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 : ETR144

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade parisienne (pâtes, petits pois, champignons, jambon)

Céleri rémoulade



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

Fruit frais



**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 : ETR144

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



Produit issu de l'agriculture biologique

**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



Semoule et haricots rouges



Dos de colin sauce nantua

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)



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 : ETR144

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Céleri rémoulade



Riz au thon

Salade deauvillaise (chou blanc, fromage, jambon, mayonnaise)



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**

Liégeois au chocolat


Fruit frais

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 : ETR144

**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 : ETR144

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