

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Betteraves vinaigrette



Œuf mayonnaise

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

Gouda

Emmental



Mimolette

DESSERTS

Liégeois chocolat

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

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LCAM14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Carottes râpées vinaigrette



Concombre bulgare

Salami 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

Tomme noire

DESSERTS


Liégeois à la vanille


Fromage blanc aux fruits

Rouelles de pomme

Fruit frais



 **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

Code à saisir : LCAM14

**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



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)



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

Code à saisir : LCAM14

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Riz au thon	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

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
Code à saisir : LCAM14

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