

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon
Salade de pâtes parisienne (petits pois, champignons, jambon)

Betteraves vinaigrette



Œuf mayonnaise

Pâté de campagne

Emincé bicolore



Champignons à la crème

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille



Jambon grill

Petits pois

Lentilles



Hachis crecy



Gratiné de poisson à la provençale

Coquillettes



PRODUIT LAITIER

Camembert

Gouda

Emmental



Mimolette

DESSERTS

Liégeois chocolat

Crème dessert praliné

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

Code à saisir : LMLP14

**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



Céleri rémoulade



Concombre bulgare

Endives flamandes
(endives, épaule, œuf,
tomate)



Salami et beurre

Mortadelle et beurre

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Poulet rôti

Ratatouille

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs à la
tomate

Burger de veau sauce
normande

Boulgour

Poisson meunière

Duo de carottes et
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Pointe de brie

Madeleine

Emmental

Tomme noire

DESSERTS

Crème dessert chocolat

Liégeois à la vanille

Yaourt sucré



Fromage blanc aux fruits

Rouelles de pomme

Fruit frais



yaourts aux fruits



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 : LMLP14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage

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



Pommes de terre au
surimi

Taboulé

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Lasagne bolognaise

Aiguillettes de volaille

Rôti de porc sauce
micronésienne



Dos de colin sauce
nantua

Salade verte

Haricots beurre

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

Code à saisir : LMLP14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Céleri rémoulade



Salade de pommes de terre, tomates, œufs

Riz au thon

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



Macédoine de légumes

Mortadelle et beurre

Mousse de foie

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grill sauce persillade

Macaroni

Beignets de calamar saue ketchup

Purée potimarron



Couscous

X

Boulette de soja sauce tomate

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fondu Président

Camembert

Tomme noire

Fraidou

DESSERTS

Liégeois au chocolat

Crème dessert chocolat

Eclair 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

Code à saisir : LMLP14

**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 Fouillère (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 : LMLP14

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