



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Chou blanc à l'indienne		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de bœuf stroganoff Pommes vapeur	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate		
PRODUIT LAITIER	Coulommier	Six de Savoie		
DESSERTS	Liégeois au chocolat	Yaourt aromatisé		

 **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 : COR142

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Betteraves

Gaspacho

Mousse de foie

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiettes de veau au
cidre

Rôti de porc froid dosette
ketchup

Grignote de poulet mariné
au cola

Gratiné de poisson
provençale

Haricots verts

Macaronis

Riz haricots rouges

Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre

Palmier

Brie

Petit suisse aux fruits

DESSERTS


Compote

Yaourt sucré

Churros au chocolat

Mousse citron

 **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 : COR142

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Pâté forestier

Concombre bulgare

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu de dinde

Fricassée de porc à la diable

Haché de thon sauce tomate

Petits pois

Carottes aux épices

Riz

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Petit suisse sucré

Les Fripons

DESSERTS


Fruit frais




Cocktail de fruits

Gâteau au yaourt



 **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**

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes	Tomate vinaigrette 	Melon	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Courgettes sautées	Dos de colin au pesto Purée de pomme de terre	Couscous X	Steak haché sauce tartare Tortis 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse aux fruits	Petit beurre	Chanteneige
DESSERTS	Entremet au caramel 	Compote de pommes	Fromage blanc sucré 	Chou vanille 

 **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 : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Paulette (pomme de terre, poulet, haricot vert, tomate, persil, vinaigrette)	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Ballotine de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde à la crème Haricots verts	Raviolis X	Rougaille saucisse Riz	Poisson meunière Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Brie	Fondu Président	Emmental
DESSERTS	Fruit frais	Compote	Gâteau coco 	Compote pomme banane

 **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 : COR142

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