

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Tomate vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Emincé de bœuf
stroganoff

Saucisse knack

Pommes vapeur

Haricots blancs à la
tomate

PRODUIT LAITIER

Coulommier

Six de Savoie

DESSERTS

Liégeois au chocolat

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 : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Champignons à la grecque

Gaspacho

Saucisson à l'ail et beurre

**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

Crème à la noix de coco


Fromage blanc sucré

Churros au chocolat

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

Code à saisir : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Marco Polo

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



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 : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médailillon de surimi
mayonnaise

Rillettes

Tomate vinaigrette

Pastèque



Melon

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées

Radis beurre



**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

Mousse au chocolat

Fruit frais

entremet au caramel



Fruit frais

Liégeois chocolat

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)



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 : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Betteraves vinaigrette

Salade du chef (salade verte, épaule, tomate, fromage, vinaigrette)

Cervelas

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de dinde à la crème

Raviolis

Rougaille saucisse

Poisson meunière

Haricots verts

X

Riz

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Brie

Fondu Président

Emmental

DESSERTS

Fruit frais

Compote

Gâteau coco



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 : ETR144

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