


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Tomate vinaigrette		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de bœuf stroganoff Pommes vapeur	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate		
PRODUIT LAITIER	Coulommier	Edam		
DESSERTS	Liégeois au chocolat	Fromage blanc 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 : LCAM14

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crepe au fromage	Champignons à la grecque	Gaspacho	Mousse de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiettes de veau au cidre Haricots verts	Rôti de porc froid dosette ketchup Macaronis	Grignote de poulet mariné au cola Riz haricots rouges	Gratiné de poisson provençale Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Palmier	Brie	Petit suisse aux fruits
DESSERTS	Fruit frais	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**



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 Marco Polo

Œuf mayonnaise

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

Gouda

Mimolette


DESSERTS

Liégeois vanille

Yaourt aromatisé

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

Médaille de surimi
mayonnaise

Tomate vinaigrette



Melon

Carottes râpées



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille



Dos de colin au pesto

Couscous

Steak haché sauce tartare

Courgettes sautées

Purée de pomme de terre

X

Tortis



PRODUIT LAITIER

Camembert

Edam

Petit beurre

Tomme noire

DESSERTS

Mousse au chocolat

Fruit frais



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

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 Paulette (pomme de terre, poulet, haricot vert, tomate, persil, vinaigrette)

Betteraves vinaigrette

Concombre bulgare

Cervelas

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de dinde à la crème

Haricots verts

Raviolis

X

Rougaille saucisse

Riz

Poisson meunière

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Edam

Brie

Saint Paulin

Emmental

DESSERTS


Crème dessert chocolat

Compote

Gâteau coco 

Crème dessert caramel

 **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 !**