

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Macédoine mayonnaise	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 Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé 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 : LMLP14

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Betteraves	Gaspacho	Saucisson à l'ail et beurre 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	Compote Crème à la noix de coco	Yaourt sucré Fromage blanc sucré	Churros au chocolat	Mousse citron Pêche au sirop

 **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

Taboulé

Œuf mayonnaise

Concombre bulgare

Salade Marco Polo

Pâté forestier

Tomates nature

**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

Compote de pomme banane

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt 

Liégeois vanille

Cocktail de fruits

 **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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi
mayonnaise

Rillettes

Tomate vinaigrette



Melon

Macédoine mayonnaise

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

Edam

Petit beurre

Tomme noire

DESSERTS

Mousse au chocolat

entremet au caramel



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)



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

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

Betteraves vinaigrette

Concombre bulgare

Cervelas

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

Ballotine de volaille

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de dinde à la crème

Raviolis

Rougaille saucisse

Poisson meunière

Haricots verts

X

Riz

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Edam

Brie

Saint Paulin

Emmental

DESSERTS

Fruit frais

Compote

Gâteau coco 

Compote pomme banane

Ananas au sirop

Crème dessert au chocolat 

Crème dessert caramel 

 **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 : LMLP14

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