

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Chou blanc à l'indienne

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Emincé de bœuf stroganoff

Saucisse knack

Pommes vapeur

Haricots blancs à la tomate

PRODUIT LAITIER

Coulommier

Six de Savoie

DESSERTS

Crème dessert caramel

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 porc et de bœuf sont françaises



Pâtisserie maison



Nouveauté



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIS143

**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	Saucisson à l'ail et beurre
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	Crème à la noix de coco	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 porc et de bœuf sont françaises



Pâtisserie maison



Nouveauté



Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIS143

**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 Petits pois	Fricassée de porc à la diable Carottes aux épices	Haché de thon sauce tomate Riz
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est	Petit suisse sucré	Les Fripons
DESSERTS		Liégeois vanille	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 porc et de bœuf sont françaises**

 **Pâtisserie maison**



 **Nouveauté**


CLIC&MIAM!


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIS143

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailillon de surimi mayonnaise	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	Mousse au 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 porc et de bœuf sont françaises**

 **Pâtisserie maison**


 **Nouveauté**


CLIC & MIAM!


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIS143

**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	Petit suisse sucré	Brie	Fondu Président	Emmental
DESSERTS	Crème dessert au chocolat	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 porc et de bœuf sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : LIS143

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