

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

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 : MA1144

**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

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

Fruit frais 

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 : MAI144

**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

Petit suisse sucré

Les Fripons

DESSERTS

Liégeois vanille

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 : MAI144

**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



Dos de colin au pesto

Couscous

Steak haché sauce tartare

Courgettes sautées

Purée de pomme de terre

X

Tortis



PRODUIT LAITIER

Camembert

Petit suisse aux fruits

Petit beurre

Chanteneige

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



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

Code à saisir : MAI144

**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

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

Ananas au sirop

Compote

Gâteau coco



Crème dessert au 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 : MAI144

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