

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

Fruit frais



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Crepe au fromage

Betteraves

Gaspacho

Mousse de foie

**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

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**

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

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

Compote de pomme banane

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 bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médaillon 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

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

**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

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 

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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