

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo (tortis, surimi, mayonnaise)

Œuf mayonnaise



Chou blanc au curry mayonnaise

Céleri rémoulade

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau

Nugget's de blé



Rôti de porc sauce tartare

Blanquette de la mer

Carottes vichy

Petits pois



Frites

Semoule

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse sucré



Tomme noire

Camembert

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Mousse au chocolat

** Crêpe sucrée **



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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Crêpes au fromage 

** Salade verte **

Pomelos

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Steak haché de bœuf sauce au poivre

Omlette 

** Raclette (Charcuteries et fromage) **

Filet de colin meunière sauce citron

Farfalles

Haricots verts 

** Pomme de terre **

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits 

Carré de l'Est 

.

Gouda

DESSERTS


Fruit frais 

Barre bretonne 

Compote de pommes

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**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : SMAR14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Macédoine mayonnaise



Saucisson ail

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse

Aiguillettes de blé pané



Sauté de bœuf au paprika

Gratin de poisson à la
provençale

Lentilles

Petits pois



Frites

Gratin de choux-fleurs et
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Saint Paulin

Coulommiers



Petit suisse sucré



Cantafrais

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt velouté aux fruits



Fruit frais



Gâteau au chocolat



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

Plat végétarien

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : SMAR14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **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**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : SMAR14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **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**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : SMAR14

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