

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de lentilles  
(jambon, tomate,  
bâtonnière, vinaigrette)

Œuf mayonnaise



Betteraves vinaigrette

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](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**

Betteraves vinaigrette

Crêpes au fromage



\*\* Salade verte \*\*

Coleslaw

**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

Géliné 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**



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**

Céleri rémoulade



Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



Macédoine mayonnaise



Terrine de lapin

**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**

Mousse au citron

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**



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

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](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

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

Code à saisir : TEBE14

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