

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

Carottes râpées

Crêpes au fromage

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu de dinde
sauce tomate

Sauté de volaille dijonnaise

Haché de cabillaud sauce
tomate

Haricots verts

Purée

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Rondelé

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

DESSERTS


Crème dessert vanille


Smoothie pomme fraise



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 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 : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Taboulé	** Salade chinoise (carottes et soja) **	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau au cidre Haricots beurre	Rôti de porc à la moutarde Gratin de choux fleurs	** Escalope de volaille à l'aigre douce ** ** Riz créole **	Poisson pané sauce citron Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Biscuit	Petit moulé	Brie
DESSERTS	Compote pomme banane	Yaourt velouté aux fruits	** Gateau coco ** 	Crème dessert 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

Code à saisir : COR142

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Carottes rapées

Pastèque

Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nugget's de volaille
ketchup

Jambon à l'échalote

Rôti de boeuf mayonnaise

Dos de colin sauce pesto

Petits pois

Flageolets

Frites

Courgettes provençale

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Edam

Les Fripons

Carré de l'est

DESSERTS

Fruit frais





Liégeois vanille

Fromage blanc sucré

Brownie



 **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 : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade iceberg carottes et fromage	Betteraves	Concombre bulgare	Céleri rémoulade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Lentilles	Lasagnes bolognaise Salade verte	Chili con carne Riz et haricots rouges	Gratiné de poisson à la provençale Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Chanteneige	Biscuit	Camembert
DESSERTS	Fruit frais 	Compote de pommes	Fromage blanc aux fruits	Chou à la 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**




 **Plat végétarien**




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

Code à saisir : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Riz arlequin (concombre, maïs, tomate)	Tomates 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Dos de colin au beurre blanc Pommes rissolées	Cordon bleu sauce tomate Petits pois	Hachis parmentier Salade verte	Jambon blanc Chips
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit suisse aux fruits	Fondu Président	Emmental
DESSERTS	Gélifié chocolat	Fruit frais 	Compote de pommes bananes	Beignet 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

Code à saisir : COR142

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