

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

Code à saisir : COR142

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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](http://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  Petits pois	Jambon à l'échalote  Flageolets	Rôti de boeuf mayonnaise  Frites	Dos de colin sauce pesto  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](http://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

Lasagnes bolognaise

Chili con carne

Gratiné de poisson à la provençale

Lentilles

Salade verte

Riz et haricots rouges

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](http://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

Cordon bleu sauce tomate

Hachis parmentier

Jambon blanc

Pommes rissolées

Petits pois

Salade verte

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

Code à saisir : COR142

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