

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LCAM14

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

Rôti de porc à la
moutarde

** Escalope de volaille à
l'aigre douce **

Poisson pané sauce citron

Haricots beurre

Gratin de choux fleurs

** Riz créole **

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 : LCAM14

**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 : LCAM14

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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 : LCAM14

**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

Géligié 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**

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LCAM14

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