

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 : LMLP14

**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 Fouillère (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 : LMLP14

**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

Code à saisir : LMLP14

**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

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

Code à saisir : LMLP14

**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 Fouillère (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 : LMLP14

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