

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 : LIS143

**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

Code à saisir : LIS143

**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 : LIS143

**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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : LIS143

**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


Gélatifié 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 : LIS143

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