

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Carottes rapées

Tomates 

Hachis parmentier 

Salade verte

Gratiné de poisson au  
fromage

Beignets de brocolis

Coulommiers


Vache qui rit

Crème dessert vanille

Gâteau au chocolat

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande Label**

**HVE Haute Valeur Environnemental**

**AOP Appellation d'Origine Protégée**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ETR144

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Crêpe au fromage

Salade de pommes de terre au pesto

Pastèque

Concombre bulgare 

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Jambon sauce charcutière

Duo de carottes et pommes de terre

Boulettes de soja sauce tomate basilic

Ratatouille

Sauté de volaille paëlla 

Riz paëlla 

Filet de colin meunière sauce citron

Coquillettes

**PRODUIT LAITIER**

Bûchette de chèvre

Petit suisse aromatisé 


Brie

Kiri crème

**DESSERTS**

Crème dessert chocolat 


Fruit frais 

Gateau au miel et amandes 

Compote de pommes HVE

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande Label**

**HVE Haute Valeur Environnemental**

**AOP Appellation d'Origine Protégée**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ETR144

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade basque (pomme de terre, thon, vinaigrette)

Taboulé



Melon



Tomates



**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Cordon bleu sauce tomate

Haricots verts provençale

Omelette



Pommes rissolées



Boeuf braisé à la bourguignonne

Petits pois

Brandade de poisson

**PRODUIT LAITIER**

Madeleine

Petit suisse sucré



Chanteneige

Comté AOP

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Crème dessert chocolat

Chou à la vanille



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

**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)

**Pâtisserie maison**

**Plat végétarien**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Viande Label**

**HVE Haute Valeur Environnemental**

**AOP Appellation d'Origine Protégée**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Pommes de terre façon piémontaise



Pastèque



Concombres tomates et maïs vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin de macaroni au cheddar



Escalope de volaille sauce chasseur

Steak haché sauce tomate



Beignets de calamar sauce ketchup

Haricots beurre

Frites

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aromatisé



Camembert

Tomme noire

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit frais



Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes fraises

Flan pâtissier

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

**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)

**Pâtisserie maison**

**Plat végétarien**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Viande Label**

**HVE Haute Valeur Environnemental**

**AOP Appellation d'Origine Protégée**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ETR144

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande Label**

**HVE Haute Valeur Environnemental**

**AOP Appellation d'Origine Protégée**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ETR144

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