

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 Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée

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 !**

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 


Gâteau 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 Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée

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 !**

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



Boeuf braisé à la bourguignonne

Brandade de poisson

Pommes rissolées



Petits pois

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 Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée



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

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 Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée

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 !**

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 Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée

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 !**