

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Tomate vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de bœuf stroganoff



Pommes vapeur



Saucisse knack



Haricots blancs à la tomate



PRODUIT LAITIER

Coulommier



Six de Savoie




DESSERT

Liégeois au chocolat



Yaourt aromatisé




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

 **Préparation maison**

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Nouveauté**

 **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)



**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crepe au fromage 	Betteraves 	Gaspacho 	Saucisson à l'ail et beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiettes de veau au cidre Haricots verts 	Rôti de porc froid dosette ketchup Macaronis 	Grignote de poulet mariné au cola Riz haricots rouges 	Gratiné de poisson provençale Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Palmier 	Brie 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote 	Yaourt sucré 	Glace 	Fruit frais

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

Préparation maison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Nouveauté

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)




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

Code à saisir : BE4P55


**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

Fruits et légumes Protidiques Féculents et céréales Produits laitiers Produits sucrés Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Œuf mayonnaise	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu de dinde Petits pois	Fricassée de porc à la diable Carottes aux épices	Haché de thon sauce tomate Riz
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est	Petit suisse sucré	Les Fripons
DESSERT		Compote de pomme banane	Fruit frais 	Gâteau au yaourt 

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

 **Les viandes de bœuf et de porc 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)

 **Préparation maison**

 **Nouveauté**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55


**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailillon de surimi mayonnaise	Tomate vinaigrette	Melon	Carottes râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Courgettes sautées	Dos de colin au pesto Purée de pomme de terre	Couscous X	Rôti de bœuf Tortis
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse aux fruits	Petit beurre	Chanteneige
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Yaourt sucré	Chou vanille 

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

 **Les viandes de bœuf et de porc 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)

 **Préparation maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

LUNDI

MARDI

JEUDI

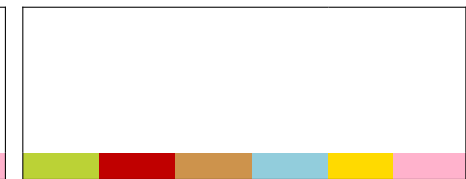
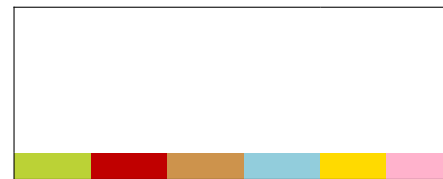
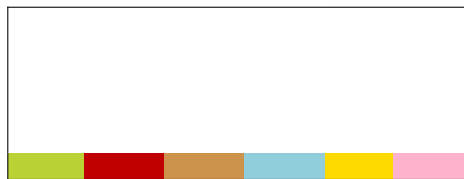
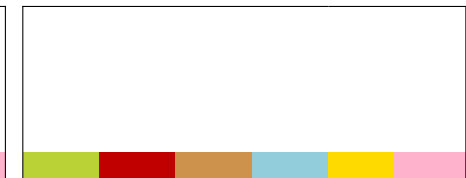
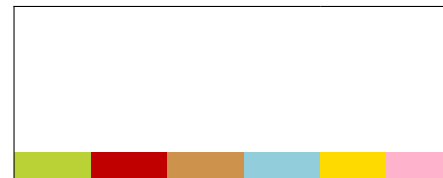
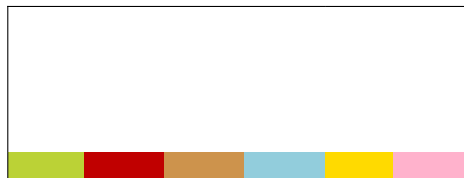
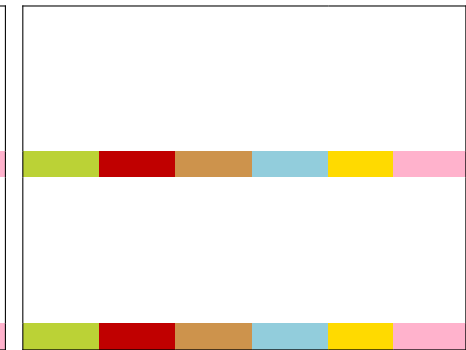
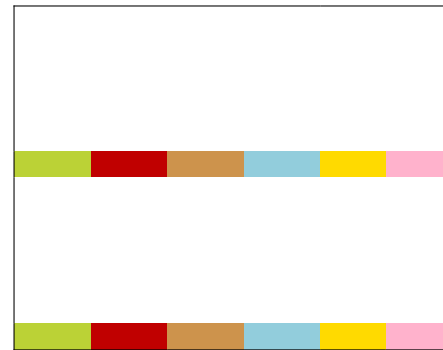
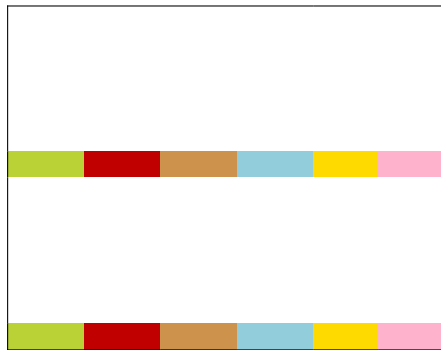
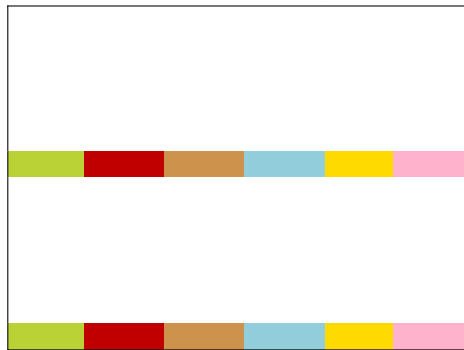
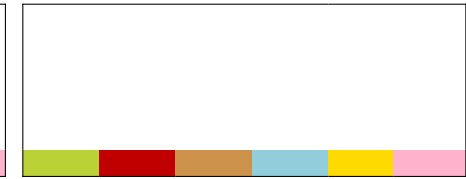
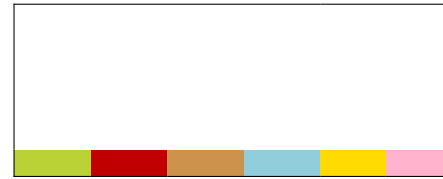
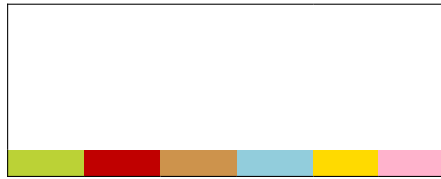
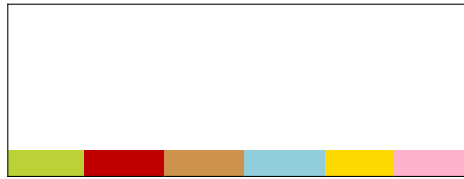
VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERT



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

 **Les viandes de bœuf et de porc 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)

 **Préparation maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses