

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**



Carottes rapées

Tomates

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**



Hachis parmentier
Salade verte

Gratiné de poisson au fromage
Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**



Coulommiers

Vache qui rit

**DESSERT**



Crème dessert vanille

Gâteau au chocolat

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**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**



**Nouveauté**



**Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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

Crêpe au fromage



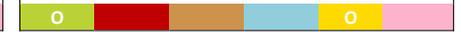
Salade de pommes de terre au pesto



Pastèque



Concombre bulgare



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce charcutière



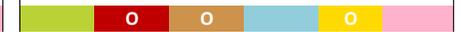
Boulettes de soja sauce tomate basilic



Sauté de volaille paëlla



Filet de colin meunière sauce citron



Duo de carottes et pommes de terre



Ratatouille



Riz paëlla



Coquillettes



### PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre



Petit suisse aromatisé



Brie



Kiri crème



### DESSERT

Mousse chocolat au lait



Fruit frais



Tarte de Santiago



Compote de pommes bananes



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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**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**

**Nouveauté**

**Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LUNDI**

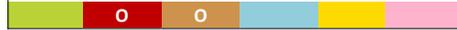
**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade basque (pomme de terre, thon, vinaigrette)



Taboulé



Melon

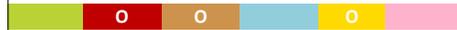


Tomates

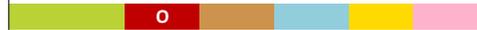


**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Cordon bleu sauce tomate



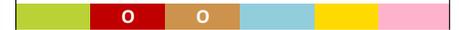
Omelette



Boeuf braisé à la bourguignonne



Brandade de poisson



Haricots verts provençale



Pommes rissolées



Petits pois



**PRODUIT LAITIER**

Madeleine



Petit suisse sucré



Chanteneige



Edam



**DESSERT**

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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**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**

**Nouveauté**

**Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

**Plat végétarien**



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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre façon piémontaise	Pastèque 	Concombres tomates et maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de macaroni au cheddar 	Escalope de volaille sauce chasseur  Haricots beurre	Steak haché sauce tomate  Frites	Beignets de calamar sauce ketchup  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Camembert	Tomme noire	Vache qui rit 
DESSERT	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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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**

 **Nouveauté**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat végétarien**



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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade comtoise (pomme de terre, tomate, emmental) 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Melon 	Mortadelle 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde forestière 	Saucisse de toulouse 	Chili sin carne 	Dos de colin sauce crème 
	Petits pois 	Lentilles 	Riz créole 	Printanière de légumes 
PRODUIT LAITIER	Biscuit 	Emmental 	Petit suisse sucré 	Six de Savoie 
DESSERT	Compote pommes bananes 	Mousse au chocolat 	Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et chocolat 

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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**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**

**Nouveauté**

**Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

**Plat végétarien**



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

Code à saisir : BE4P55

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