

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis Marco Polo 	Chou blanc au curry 	Céleri rémoulade 	Salade verte 	Salade de blé (tomate, maïs, jambon, concombre)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiettes de veau aux raisins Carottes vichy 	Blanquette de poisson Semoule 	Omelette Pommes rissolées 	Raclette : Salami et jambon Pommes de terre 	Escalope de volaille à la crème Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Petit suisse aux fruits 	Fromage 	Fromage à raclette 	Petit moulé
DESSERT	Velouté aux fruits mixés 	Fruit frais 	Entremet biscuité au chocolat 	Compote 	Crêpe au sucre

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

Les viandes de porc et de bœuf 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)

Fabrication maison

Nouveauté



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

Code à saisir : SGA504

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Accras

Cervelas et beurre

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Salade de chou,
carottes et graines de
sésame



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de porc sauce
dijonnaise

Haut de cuisse de
poulet

Goulash de bœuf

Hachis parmentier

Nems au poulet

Petits pois

Haricots verts

Pommes de terre

Salade verte

Riz cantonnais

PRODUIT LAITIER

Vieux druide blond

Madeleine

Laitage

Petit suisse sucré



Les fripons

DESSERT

Crème dessert vanille

Yaourt sucré



Fruit frais



Fruit frais



Gâteau coco



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

Les viandes de porc et de bœuf 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)

Fabrication maison

Nouveauté



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

Code à saisir : SGA504

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

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

LUNDI

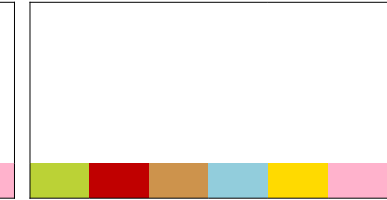
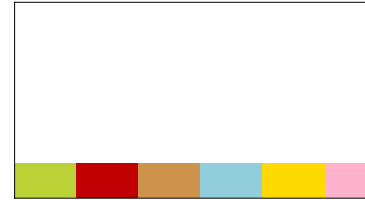
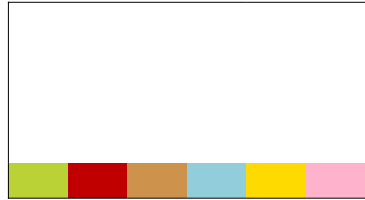
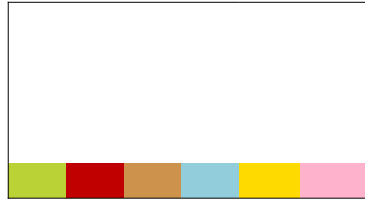
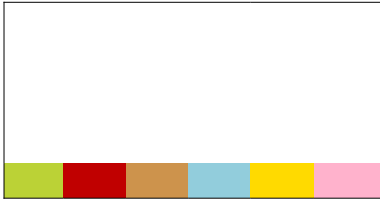
MARDI

MERCREDI

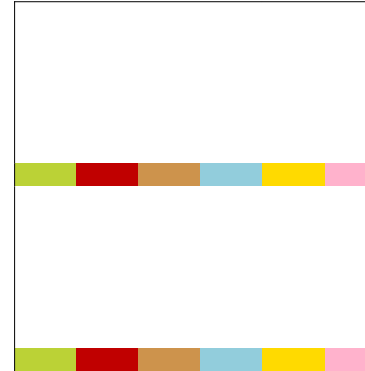
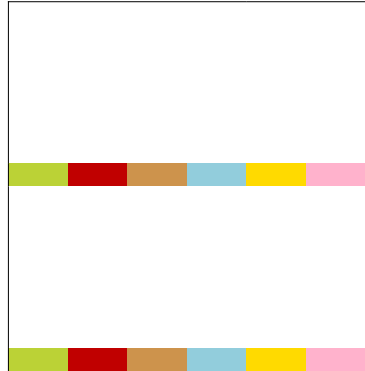
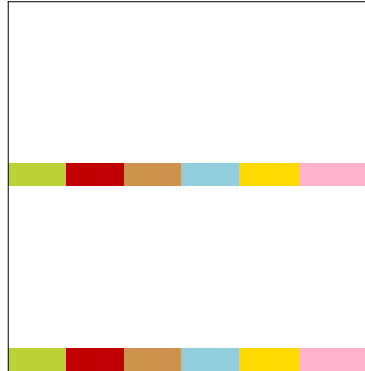
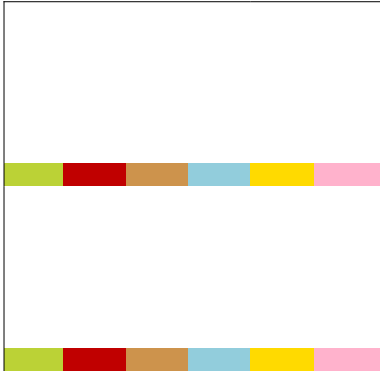
JEUDI

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

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf 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 : SGA504

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

LUNDI

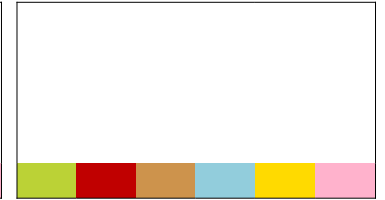
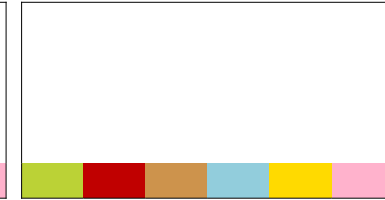
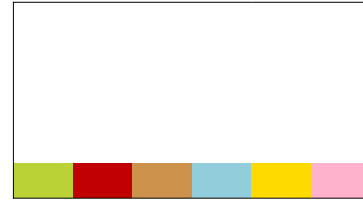
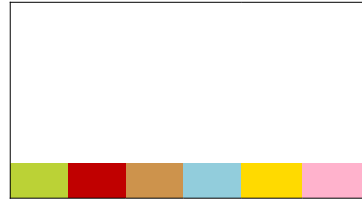
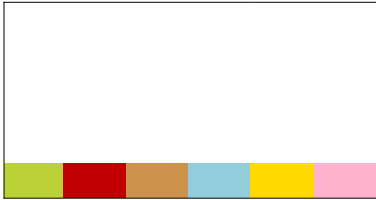
MARDI

MERCREDI

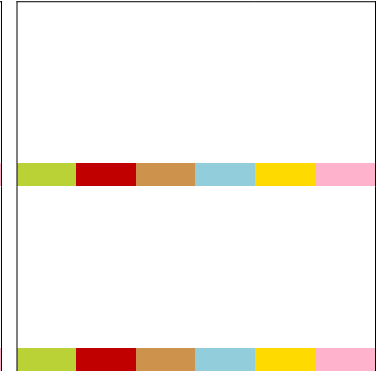
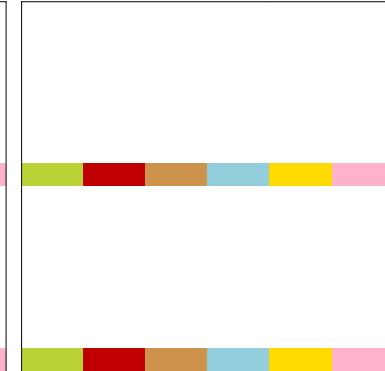
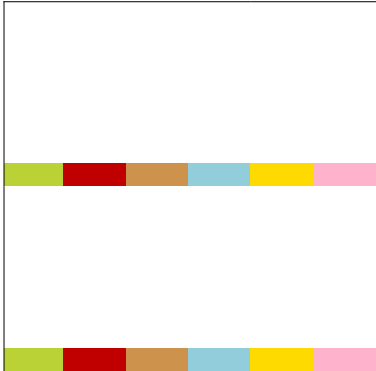
JEUDI

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

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf 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 : SGA504

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

LUNDI

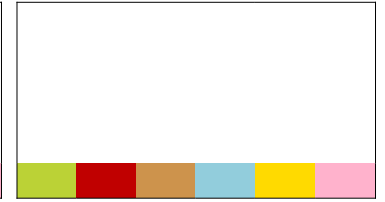
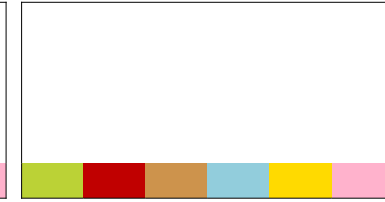
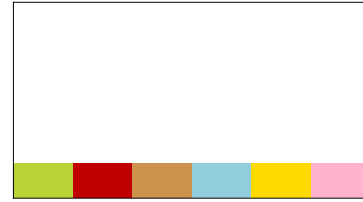
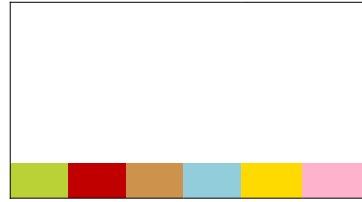
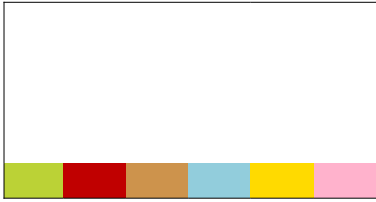
MARDI

MERCREDI

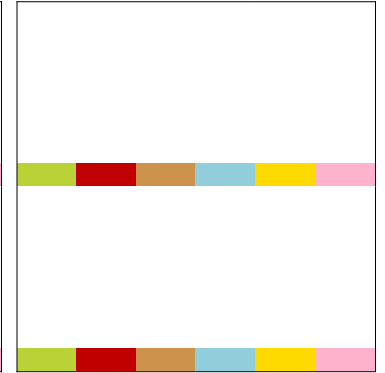
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



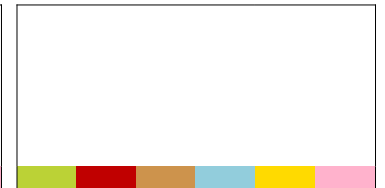
PLAT CHAUD ET GARNITURES





PRODUIT LAITIER



DESSERT




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

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf 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 : SGA504

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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