

LUNDI

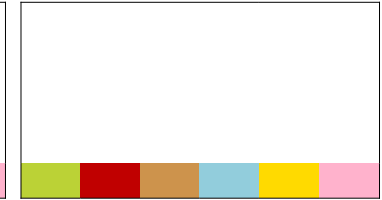
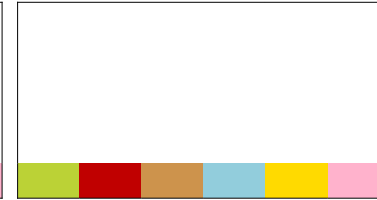
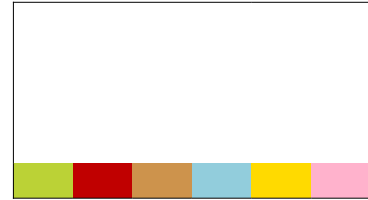
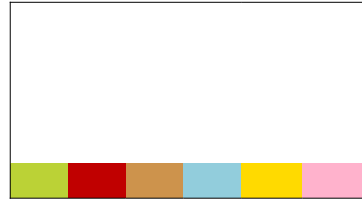
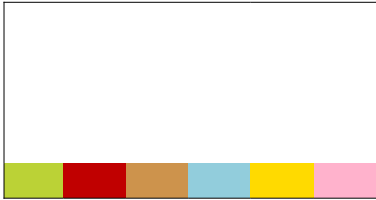
MARDI

MERCREDI

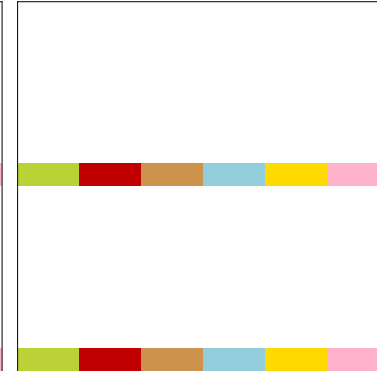
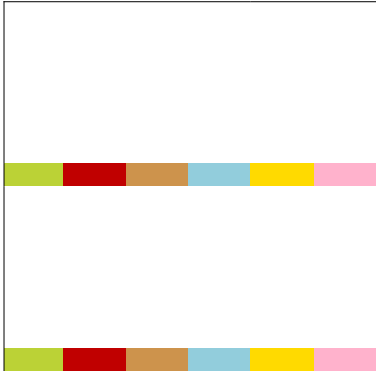
JEUDI

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

Betteraves vinaigrette



Œuf mayonnaise



Pépinettes tomates, maïs et vinaigrette



Coleslaw



Pommes de terre et surimi



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagne bolognaise



Gratiné de poisson au fromage



Cordon bleu de dinde



Emincé de bœuf façon chili



Jambon grill sauce charcutière



Salade verte



Purée de potiron



Petits pois



Riz



Haricots verts



PRODUIT LAITIER

Camembert



Petit suisse sucré



Fromage



Tomme noire



Fraidou



DESSERT

Compote



Fruit frais



Yaourt sucré



Crème dessert vanille



Galette des rois



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

Carottes râpées 



Taboulé




Céleri rémoulade 



Pâté de campagne



Salade deauvillaise (chou blanc, jambon, fromage) 



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Médaille de porc crème de champignons



Filet de merlu pané



Poulet rôti sauce forestière



Rôti de dinde vallée d'auge



Tajine de boulettes de boeuf



Coquillettes



Ratatouille



Semoule



Gratin de choux fleurs 



Frites



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits 



Palmier



Fromage



Carré ligueil



Vache picon



DESSERT

Fruit frais 



Mousse au chocolat




Galette des rois




Fruit frais 





Gâteau aux pépites de chocolat 



 **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

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage



Macédoine de légumes



Salade chinoise (carottes, soja)



Pommes de terre, tomate, œuf



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack



Steak haché sauce au poivre



Sauté de bœuf sauce tomate



Mijoté de volaille à l'aigre douce



Merlu sauce citron



Lentilles



Haricots verts



Macaronis



Riz sauvage



Beignets de brocolis



PRODUIT LAITIER

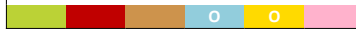
Coulommiers



Petit suisse sucré



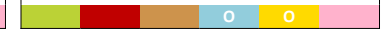
Fromage



Cantafras



Saint Paulin



DESSERT

Crème dessert vanille



Fruit frais



Fruit frais



Smoothie aux fruits exotiques



Compote



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)

CLIC&MIAM!

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

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



Blanquette de
poisson



Omelette



Raclette : Salami et
jambon



Escalope de volaille à
la crème



Carottes vichy



Semoule



Pommes rissolées



Pommes de terre



Printanière de
légumes



PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre



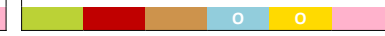
Petit suisse aux
fruits



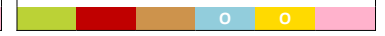
Fromage



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

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