

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes rapées



Salami



Riz au surimi



Pastèque



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises



Saucisse de toulouse



Sauté de porc dijonnaise



Sauté de volaille chasseur



Dos de colin sauce nantua



Salade verte



Haricots verts



Petits pois



Pommes noisettes



Semoule

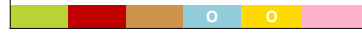


PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre



Brie



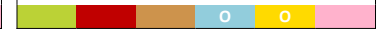
Fromage



Petit suisse sucré



Petit moulé



DESSERT

Compote de pommes



Liégeois chocolat



Flan nappé caramel



Fruit frais



Cake pépite



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



Mortadelle



Radis beurre



Melon



Tomates



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce diable



Boulettes de bœuf sauce tomate



Nugget's de volaille



Rôti de dinde au raisin



Gratiné de poisson au fromage



Lentilles



Ratatouille



Tortis



Purée de patates de douce



Duo de carottes et pommes de terre

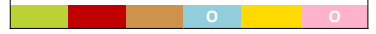


PRODUIT LAITIER

Carré de l'est



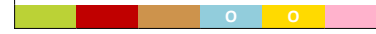
Petit suisse aux fruits



Fromage



Edam



Galette Saint Michel 



DESSERT

Mousse au chocolat




Fruit frais 



Frut frais 





Smoothie pomme fraise 



Yaourt sucré




 **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

Salade basque
(pomme de terre,
thon, tomate,
vinaigrette)



Œuf dur mayonnaise



Pastèque



Carottes râpées
nature



Concombre bulgare



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu de dinde



Paupiette de veau
sauce forestière



Saucisse de Toulouse



Bœuf bourguignon



Brandade de poisson



Petits pois



Haricots beurre



Pommes rissolées



Riz



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fraidou



Camembert



Fromage



Petit suisse sucré



Chanteneige



DESSERT

Yaourt aromatisé



Compote de
pommes



Liégeois au chocolat



Fruit frais



Brownie



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	Emincé bicolore 	Crêpe au fromage 	Saucisson ail 	Tomates 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes au jambon .	Escalope de volaille à la crème Carottes vichy 	Filet de colin meunière sauce citron Haricots verts 	Haché de veau sauce barbecue Frites 	Beignets de calamar sauce tartare Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse aux fruits 	Fromage 	Emmental 	Fondu Président
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits 	Fruit frais 	Compote de pommes 	Crème dessert chocolat 	Flan pâtissier

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 !**

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Piémontaise



Tomates



Concombre bulgare



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack



Poulet rôti



Rôti de porc vallée d'auge



Hachis parmentier



Dos de colin à la crème de curry



Haricots blancs à la tomate



Petits pois



Farfalles



Salade verte

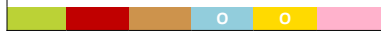


Semoule

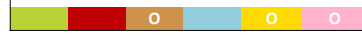


PRODUIT LAITIER

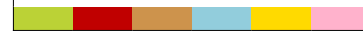
Mimolette



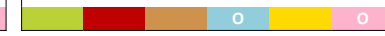
Madeleine



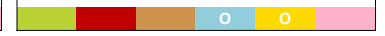
Fromage



Petit suisse sucré



Rondelé



DESSERT

Compote de pomme fraise



Fromage blanc sucré



Cocktail de fruits



Fruit frais



Gâteau au chocolat



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