

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette



Salade basque



Tomate vinaigrette



Pizza au fromage



Salade hollandaise  
(salade verte,  
fromage, maïs,  
tomate)



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Saucisse knack sauce  
tomate



Rôti de dinde sauce  
normande



Rôti de porc au cidre



Dos de colin au curry



Boulettes de bœuf  
sauce milanaise



Farfalles



Haricots verts



Pommes rissolées



Semoule



Petits pois



**PRODUIT LAITIER**

Biscuit



Petit suisse sucré



Fromage



Emmental



Vache qui rit



**DESSERT**

Velouté aux fruits  
mixés



Banane



Compote



Fruit frais



Flan pâtissier au lait  
local



**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](http://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**

Coleslaw



Tomate vinaigre balsamique



Friand au fromage



Piémontaise



Œuf dur sauce cocktail



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Nuggets de blé dosette ketchup



Emincé de bœuf sauce fromagère



Haché au veau à la crème de champignons



Haut de cuisse de poulet au citron



Poisson en crumble d'épice



Pommes rissolées



Purée de potiron



Duo de carottes jaune et orange



Céleri rave façon risotto



Riz sauvage



**PRODUIT LAITIER**

Ovale les princes



Rondelé



Fromage



Camembert



Petit suisse aux fruits



**DESSERT**

Compote pomme framboise



Mousse chocolat noire



Raisin



Gâteau au chocolat et courgettes



Fruit frais



**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](http://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



Chou blanc râpé



Surimi et mayonnaise



Carottes râpées aux raisins



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Rôti de porc marengo



Haricots blancs à la tomate



Paupiettes de veau à la forestière



Petits pois



Lasagne



Salade verte



Sauté de dinde façon grand-mère



Beignets de brocolis



Dos de colin domoda



Semoule



**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré



Bûchette de chèvre



Laitage



Tomme noire



Fraidou



**DESSERT**

Fruit frais



Crème dessert vanille



Fruit frais



Compote



Gâteau coco



**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](http://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

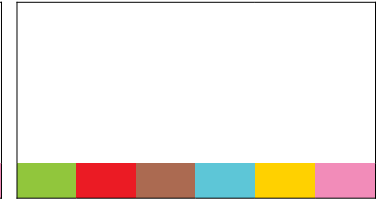
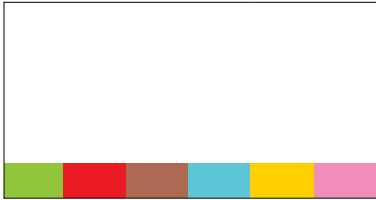
MARDI

MERCREDI

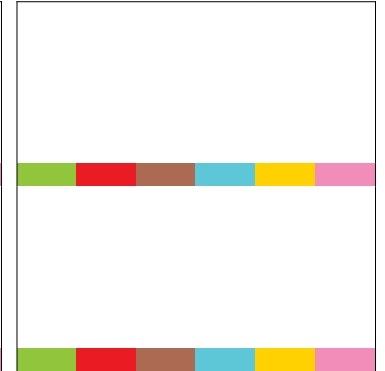
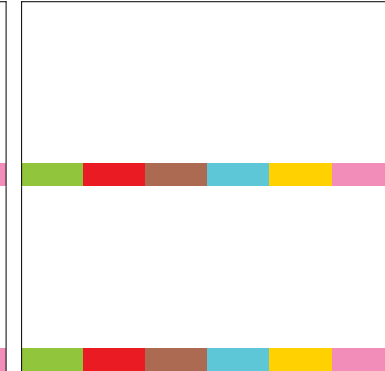
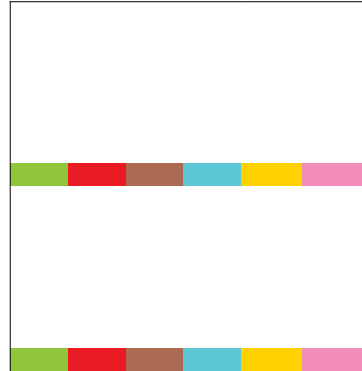
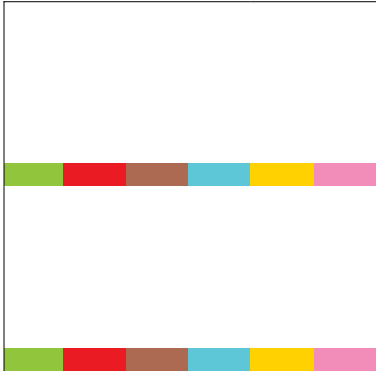
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



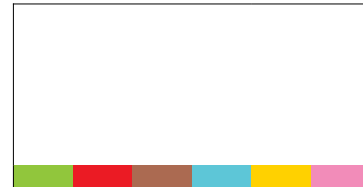
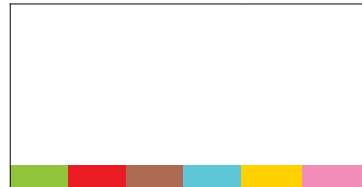
PLAT CHAUD ET GARNITURES





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](http://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