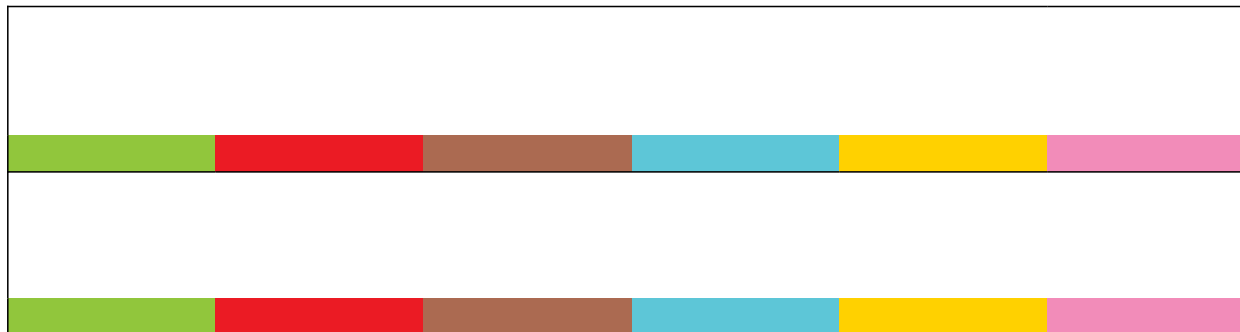


MERCREDI

HORS D'ŒUVRE



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**



PRODUIT LAITIER



DESSERT



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

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

Code à saisir : APPY71



Produit de saison

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



Préparation maison



Nouveautés



Viandes 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)

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade islandaise (Céleri, carottes, pomme, ananas, mayonnaise)

o

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aroz tico (Sauté de porc, riz, oignon, épices)

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Mousse au chocolat

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

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

Code à saisir : APPY71



Produit de saison

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



Préparation maison



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)



Nouveautés



Viandes françaises

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail et beurre 	Betteraves vinaigrette 	Salade de pâtes et thon 	Salade de riz carme (volaille, petits pois, poivrons) 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce charcutière Haricots verts 	Poisson pané Riz 	Burger de veau aux petits oignons Frites 	Aiguillettes de volaille sauce provençale Courgettes 	Lasagne Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 	Laitage 	Fromage 	Fromage
DESSERT	Velouté aux fruits mixés 	Crème dessert chocolat 	Fruit frais 	Gâteau au yaourt 	Compote

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

Fabrication maison

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)

Nouveauté

Viande française



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

Code à saisir : APPY71

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

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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Tarte au fromage 	Céleri rémoulade 	Tomate au basilic 	Salade de pâte au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce basquaise Tortis 	Dos de colin sauce beurre blanc Purée de carottes 	Steak haché sauce provençale Pommes sautées 	Couscous Et ses légumes 	Colombo de porc Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Laitage 	Fromage 	Fromage 	Fromage
DESSERT	Fromage blanc sucré 	Fruit frais 	Flan nappé caramel 	Liégeois au chocolat 	Flan pâtissier au lait local

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

Fabrication maison

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)

Nouveauté

Viande française





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


Code à saisir : APPY71

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Salade de tomates et maïs 	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de dinde à l'antillaise	Saucisse knack	Burger de veau sauce poivre vert	Pâtes bolognaises	Filet de lieu à la parisienne
	Haricots beurre 	Purée	Beignets de brocolis		Riz printanier
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois à la vanille	Fruit frais 	Yaourt sucré	Compote	Eclair au chocolat

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

 **Fabrication maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Viande française**



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


Code à saisir : APPY71


**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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Melon 	Piémontaise	Salade du chef (tomate, fromage, jambon) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce crème Printanière de légumes	Dos de colin sauce aurore Riz	Paupiettes de veau aux petits oignons Farfalles	Jambon grill sauce paysanne Petits pois	Hachis Parmentier Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Mousse chocolat	Flan pâtissier au lait local 	Fruit frais 

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

 **Fabrication maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Viande française**



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

Code à saisir : APPY71

**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

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