

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pommes de terre au thon



Betteraves vinaigrette



Chou fleur sauce cocktail



Œuf mayonnaise



Emincé bicolore



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Nuggets de volaille



Jambon grill



Tajine de volaille



Hachis crecy



Gratiné de poisson à la provençale



Petits pois



Lentilles



Semoule



Coquillettes



**PRODUIT LAITIER**

Camembert



Chanteneige



Fromage



Petit suisse aux fruits



Vache picon



**DESSERT**

Liégeois chocolat



Compote



Eclair au chocolat



Fruit frais



Gâteau au yaourt



**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**

Salade parisienne  
(pâtes, petits pois,  
champignons,  
jambon)



Carottes râpées  
vinaigrette



Céleri rémoulade



Concombre bulgare



Salami et beurre



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Poulet rôti



Saucisse de  
Toulouse



Brandade de poisson



Burger de veau sauce  
normande



Poisson meunière



Ratatouille



Haricots blancs à la  
tomate



Carottes



Boulgour



Duo de carottes et  
pommes de terre

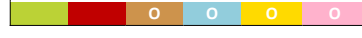


**PRODUIT LAITIER**

Pointe de brie



Madeleine



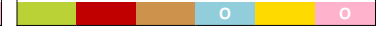
Fromage



Emmental



Petit suisse sucré



**DESSERT**

Crème dessert  
chocolat



Yaourt sucré



Fruit frais



Rouelles de pomme



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



Macédoine de légumes



Salade tahitienne  
(concombre, tomate,  
poivrons, thon, lait  
coco)



Pommes de terre au  
surimi



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Lasagne bolognaise



Aiguillettes de  
volaille



Bœuf bourguignon



Rôti de porc sauce  
micronésienne



Dos de colin sauce  
nantua



Salade verte



Haricots beurre



Pommes de terre et  
carottes



Semoule et haricots  
rouges



Beignets de brocolis



**PRODUIT LAITIER**

Petit beurre



Petit suisse aux  
fruits



Fromage



Rondelé



Mimolette



**DESSERT**

Yaourt sucré



Fruit frais



Novly caramel



Lamington



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)



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**

Carottes râpées 




Salade de pommes de terre, tomates, œufs



Macédoine de légumes



Salade deauvillaise (chou blanc, fromage, jambon, mayonnaise) 



Mortadelle et beurre



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Jambon grill sauce persillade



Beignets de calamar saue ketchup



Rôti de dinde sauce diable



Couscous




Boulette de soja sauce tomate



Macaroni



Purée potimarron 



Flageolets



X

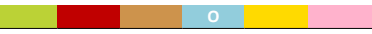


Ratatouille

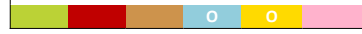


**PRODUIT LAITIER**

Fondu Président



Camembert



Petit suisse sucré



Tomme noire



Fraidou



**DESSERT**

Liégeois au chocolat




Compote pomme fraise



Fruit frais 




Smoothie aux fruits exotiques 



Barre bretonne




 **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             | Crêpe au fromage<br>                                    | Taboulé<br>                                 | Emincé bicolore<br>               | Salade printanière au surimi<br>          | Betteraves vinaigrette<br>                  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiettes de veau au raisins<br><br>Haricots verts<br> | Cordon bleu de dinde<br><br>Petits pois<br> | Gratin de pâtes au jambon<br><br> | Rôti de bœuf mayonnaise<br><br>Frites<br> | Dos de colin au beurre blanc<br><br>Riz<br> |
| PRODUIT LAITIER          | Carré de l'est<br>                                      | Vache qui rit<br>                           | Chanteneige<br>                   | Madeleine<br>                             | Gouda<br>                                   |
| DESSERT                  | Crème dessert vanille<br>                               | Fruit frais<br>                             | Compote de poire<br>              | Fromage blanc sucré<br>                   | Beignet à la framboise<br>                  |

**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**