

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Surimi et mayonnaise

Taboulé

Tomate basilic 

Betteraves vinaigrette

Melon 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de volaille à la moutarde à l'ancienne

Beignets de calamar sauce ketchup

Steak haché

Rôti de porc sauce charcutière

Hachis parmentier

Tortis

Ratatouille

Pommes rôti au four

Haricots beurre

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Ovale les princes

Fromage

Rondelé nature

Mimolette

DESSERT


Fruit de saison 


Crème dessert vanille

Compote

Brownie 


Yaourt sucré 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

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

Crêpes au fromage



Tomate vinaigrette



Radis et beurre



Pastèque



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paysanne



Beignet de brocolis 



Cordon bleu de dinde ketchup



Petits pois



Rôti de bœuf



Frites



Sauté de volaille sauce andalouse



Riz



Gratiné de poisson au fromage



Duo de pommes de terre et carottes

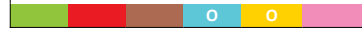


PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits 



Camembert



Fromage



Tomme noire



Fraidou



DESSERT

Fruit frais 



Crème dessert chocolat



Velouté mixé aux fruits




Compote





Chou vanille 



 **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

Salade SAU (lentilles, tomate vinaigrette) 

Céleri rémoulade

Carottes râpées

Salade chopska (concombre, tomate, oignon, cossette)  


Melon 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf sauce provençale

Poisson pané dosette ketchup

Omelette

Plof (Poulet, carottes, oignon, raisin sec) 

Pantas caruso (jambon, crème, persil) 

Haricots verts

Purée

Pâtes au fromage

Riz

Rousties de légumes

PRODUIT LAITIER

Petit beurre

Petit suisse sucré 

Fromage

Gouda

Vache picon

DESSERT


Yaourt aromatisé


Fruit de saison 

Eclair au chocolat

Mousse au chocolat


Carot cake  

 **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 à la criolla (oignon, poivron, tomate, coriandre) ★



Salade méchouia (tomate, oignon, poivron, persil, épice) ★ ☀



Pastéis de bacalhau (accra) ★



Kartofellsalat (pommes de terre, cornichon, oignon) ★



Concombre hogoa ★ ☀



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet yassa (oignon, citron) ★



Guiso de lentejas (émincé de bœuf, chorizo, oignon, poivron, lentilles) ★



Sauté de porc sauce ajvar (poivron, tomate, aubergine) ★



Nuggets de volaille



Chermoula de poisson (citron, ail, persil, coriandre, épices) ★



Tortis



Poêlée bretonne



Petits pois



Madghout (riz, tomate, épices) ★



PRODUIT LAITIER

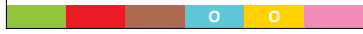
Cantafrais



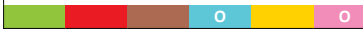
Coulommiers



Fromage



Petit suisse aux fruits



Saint Paulin



DESSERT

Compote à la fraise



Liégeois au chocolat



Barre bretonne



Fruit de saison ☀



Churros



☀ **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 de pâtes au jambon



Surimi et mayonnaise



Pastèque



Betteraves vinaigrette



Salade shirazi (concombre, tomate, oignon)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse kedjenou (saucisse, aubergine, courgette tomate, épices)



Moqueca de Bahia (poisson, oignon, lait de coco, citron)



Paëlla



Raviolis



Stegt fleask (rôti de dinde)



Haricots verts



Semoule



Pommes de terre et carottes crème persillée



PRODUIT LAITIER

Buchette de chèvre



Petit suisse sucré



Fromage



Brie



Petit moulé



DESSERT

Velouté aux fruits mixés



Fruit de saison



Crème dessert pralinée



Compote



Banana bread



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