

LUNDI

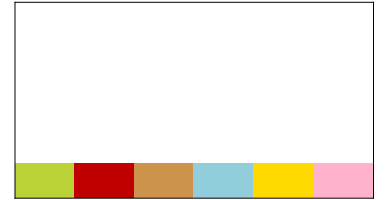
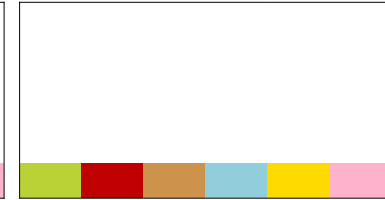
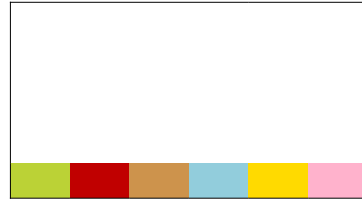
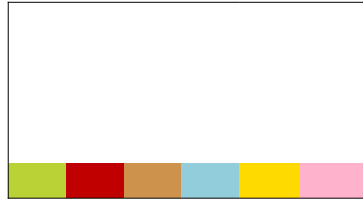
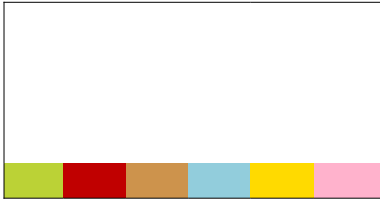
MARDI

MERCREDI

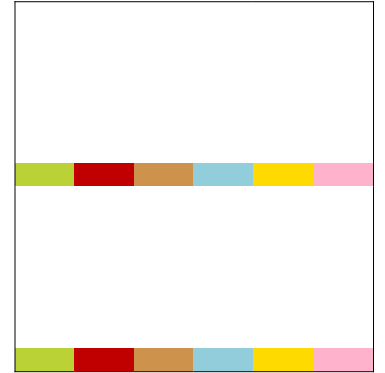
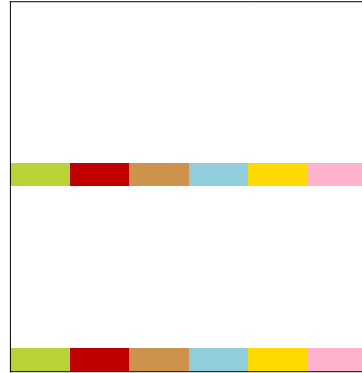
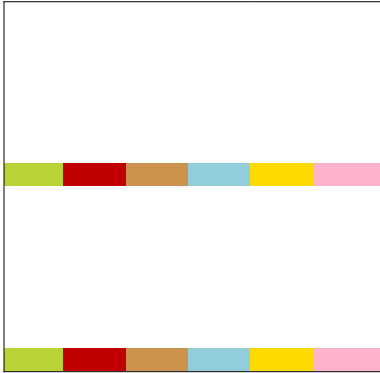
JEUDI

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

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



Chou blanc
mayonnaise



Céleri rémoulade



Piémontaise



Accras de morue



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises



Salade verte



Saucisse de
Toulouse



Haricots blancs à la
tomate



Brandade de poisson



Escalope de volaille à
la crème



Risotto de céleri et
pommes de terre



Poisson pané sauce
tomate



Petits pois carottes



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits



Camembert



Fromage



Kiri crème



Tomme noire



DESSERT

Fruit frais



Compote pomme
fraise



Liégeois au chocolat



Flan nappé au
caramel



Brownie



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

CLIC&MIAM!

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



Œuf dur mayonnaise



Crêpes au fromage



Coleslaw



Salade de riz au jambon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc sauce andalouse



Cordon bleu sauce tomate



Sauté de bœuf à la bourguignonne



** Médaillons de volaille sauce Tikka Masala **



Dos de colin sauce nantua



Semoule



Haricots beurre



Printanière de légumes



** Dhal de lentilles corail (tomate, curry) **



Gratin de choux-fleurs et pommes de terre

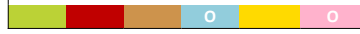


PRODUIT LAITIER

Madeleine



Petit suisse



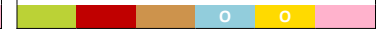
Fromage



Cantafras



Brie



DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Mousse au chocolat



** Gâteau coco **



Compote pomme fraise



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

Cervelas et beurre



Carottes râpées



Salade de blé au lentilles



Concombre bulgare



Macédoine mayonnaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon persillade



Bœuf braisé strogonoff



Rôti de dinde sauce provençale



Couscous



Beignets de calamar sauce tartare



Petits pois



Pommes rissolées



Ratatouille



Semoule



Purée de carottes



PRODUIT LAITIER

Mimolette



Petit suisse aux fruits



Biscuit



Carré de l'Est



Vache qui rit



DESSERT

Liégeois vanille



Fruit frais



Fromage blanc sucré



Compote de pomme



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 !**

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 comtoise
(pomme de terre,
emmental, tomate,
vinaigrette)



Tomates



Emincé bicolore
mayonnaise (célerie,
carottes)



Saucisson ail et beurre



Betteraves
vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc à la
dijonnaise



Haricots verts



Paupiette de veau à
l'estragon



Pommes de terre
vapeurs



Gratin de pâtes au
jambon



Hachis parmentier au
potiron



Filet de colin
meunière sauce
citron



Riz



PRODUIT LAITIER

Samos



Tomme noire



Fromage



Petit suisse sucré 



Camembert



DESSERT

Crème dessert au
chocolat




Banane



Compote de pomme





Fruit frais 



Eclair 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

LUNDI

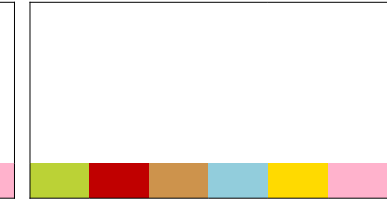
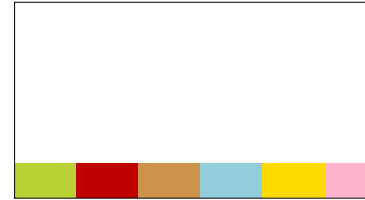
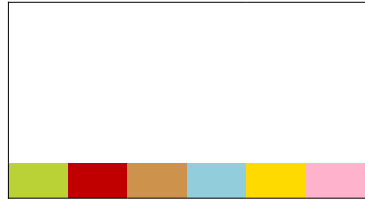
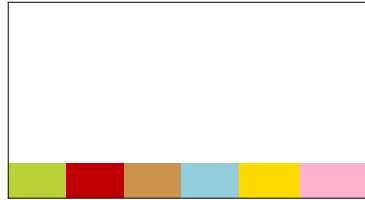
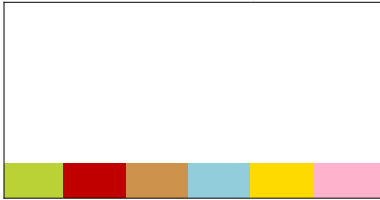
MARDI

MERCREDI

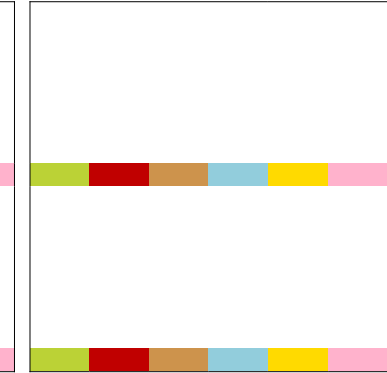
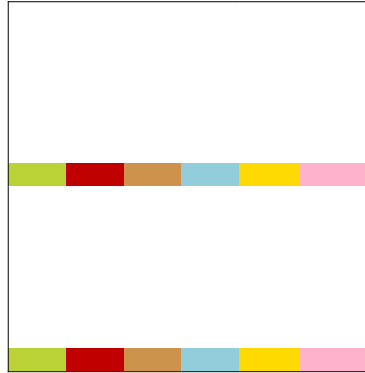
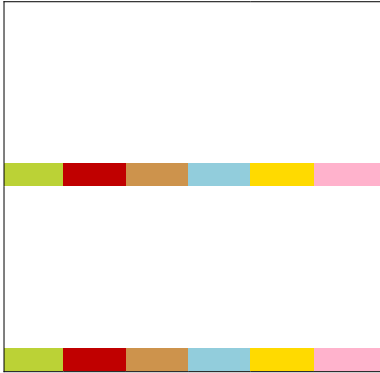
JEUDI

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

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