

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes rapées

Riz au surimi

Betteraves vinaigrette

Tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises

Sauté de porc dijonnaise

Saucisse de toulouse

Dos de colin sauce armoricaine

Salade verte

Beignets de brocolis

Lentilles

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Fromage

Petits suisse aux fruits

Ovale les princes

DESSERT

Fromage blanc sucré

Compote de pommes

Fruit frais

Cake aux pépites de chocolat

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 !**

Fruits et légumes **Protidiques** **Féculents et céréales** **Produits laitiers** **Produits sucrés** **Matières grasses**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au surimi



Mortadelle et beurre



Radis beurre



Concombre bulgare



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce oignons



Duo de carottes et pommes de terre



Boulettes de boeuf sauce tomate basilic



Ratatouille



Nugget's de volaille ketchup



Pommes de terre au four



Rôti de dinde sauce fromagère



Purée de patates douce



Gratiné de poisson au fromage



Coquillettes



PRODUIT LAITIER

Fraidou



Petit suisse sucré



Biscuit



Tomme noire



Camembert



DESSERT

Mousse chocolat au lait



Fruit frais



Fromage blanc aromatisé



Smoothie pomme fraise



Gélifié 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 basque
(pomme de terre,
tomate, thon,
vinaigrette)



Taboulé



Pastèque 



Salade iceberg
emmental jambon



Tomates 



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu sauce
tomate



Paupiette de veau
forestière



Saucisse de toulouse



Boeuf braisé à la
bourguignonne



Brandade de poisson



Petits pois



Haricots verts



Pommes rissolées



Riz créole



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Galette St Michel 



Petit suisse
aromatisé 



Fromage



Gouda



Vache picon



DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais 



Liégeois chocolat





Compote pommes
bananes




Framboisier 




 **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	Emincé bicolore 	Crêpes au fromage 	Saucisson ail 	Melon 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes au jambon 	Escalope de volaille à la crème 	Haché de veau marengo 	Steak haché 	Beignets de calamar sauce tartare
		Carottes vichy 	Haricots beurre 	Frites 	Gratin de choux fleurs et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit beurre 	Petit suisse sucré 	Fromage 	Coulommiers 	Cantafrais
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits 	Fruit frais 	Compote pommes fraises 	Crème dessert caramel 	Flan pâtissier

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	Betteraves vinaigrette 	Piémontaise	Tomates nature 	Concombre bulgare 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate	Fricassée de volaille basquaise Petits pois	Raviolis au fromage	Hachis parmentier Salade verte	Colin à la crème de curry Semoule
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit suisse aromatisé 	Biscuit	Bûchette de chèvre	Petit moulé
DESSERT	Compote pommes bananes	Fruit frais 	Fromage blanc aromatisé	Géliné chocolat	Chou à la 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