

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Piémontaise

Tomates nature 

Concombre bulgare 

Pastèque 



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack

Fricassée de volaille basquaise

Raviolis au fromage

Hachis parmentier

Colin à la crème de curry



Haricots blancs à la tomate

Petits pois

Salade verte

Semoule



PRODUIT LAITIER

Brie

Petit suisse aromatisé 

Biscuit

Bûchette de chèvre

Vache qui rit



DESSERT

Compote pommes bananes


Fruit frais 


Fromage blanc aromatisé

Gélatifié chocolat

Chou à la vanille 




 **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)

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

Coleslaw



Salade de pommes de terre au pesto



Macédoine mayonnaise



Tomates 



Oeuf dur mayonnaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc sauce barbecue



Haché de thon sauce tomate



Poulet rôti



Couscous



Donut de filet de poulet et fromage



Lentilles



Ratatouille



Frites



Semoule

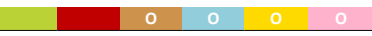


Haricots verts

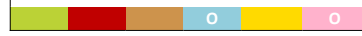


PRODUIT LAITIER

Madeleine



Petit suisse sucré 



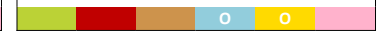
Fromage



Samos



Edam



DESSERT

Yaourt sucré 



Banane



Flan nappé caramel




Crème dessert vanille





Gâteau au yaourt 



 **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

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Tomates mozzarella
et pesto



** Guacamole et
tortillas **



** Taboulé de choux
fleurs **



Salade campagnarde
aux dès volaille
emmental et
pommes



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

** Sot l'y laisse de
volaille sauce pain
d'épices **



Pommes rissolées



** Aiguillettes de blé
et carottes panées
**



Flageolets



** Boeuf braisé
sauce cacao **



** Carottes aux
épices **



** Grillé de porc
sauce barbecue **



Pennes



Pépites de poisson
aux 3 céréales



Purée de pommes de
terre



PRODUIT LAITIER

Tomme noire



Chanteneige



Laitage



Galette St Michel 



Camembert



DESSERT

Compote pommes
fraises



Mousse au chocolat



Fruit frais 





Yaourt aromatisé



** Brownie aux
haricots rouges ** 




 **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

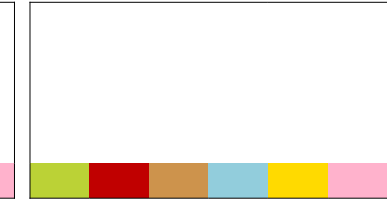
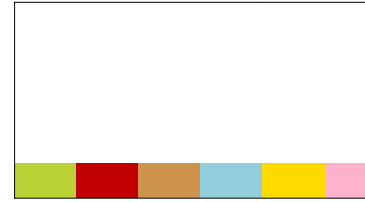
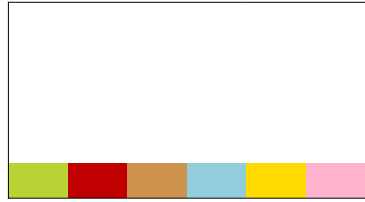
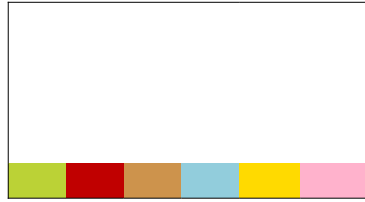
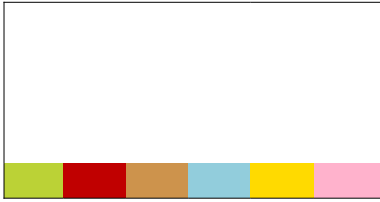
MARDI

MERCREDI

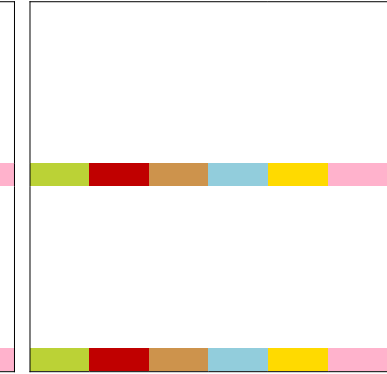
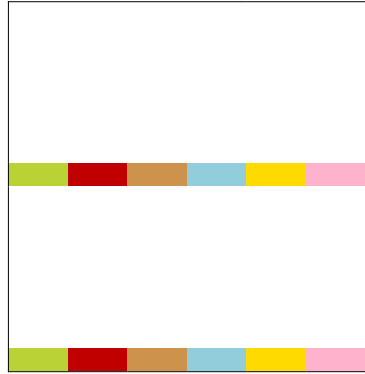
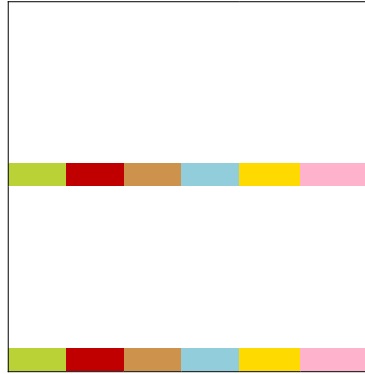
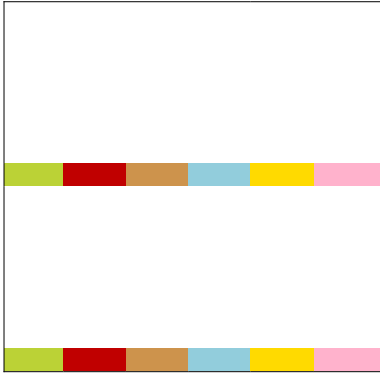
JEUDI

VENDREDI

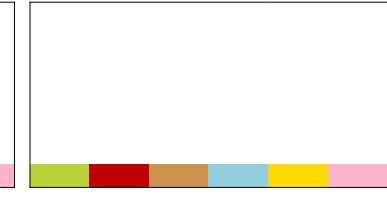
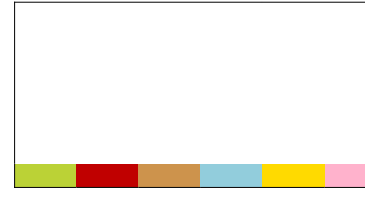
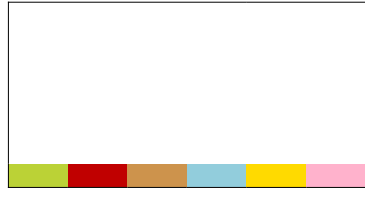
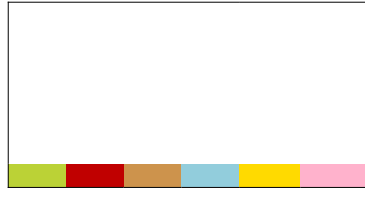
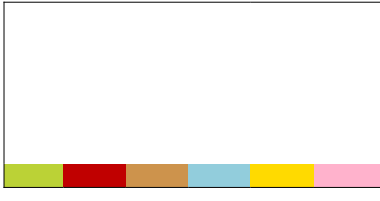
HORS D'ŒUVRE



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

LUNDI

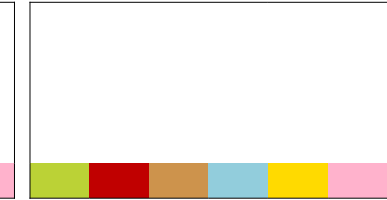
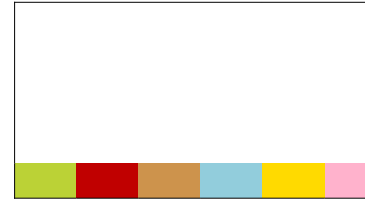
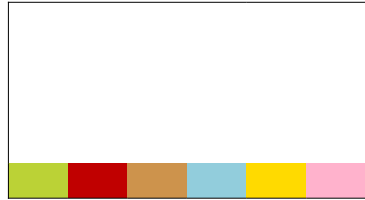
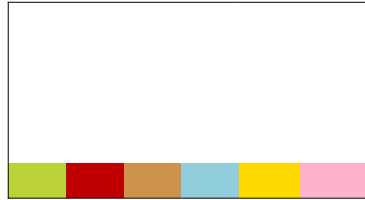
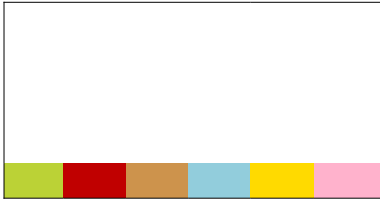
MARDI

MERCREDI

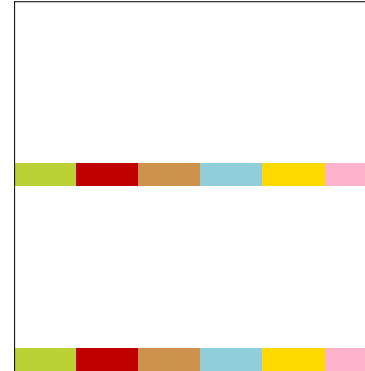
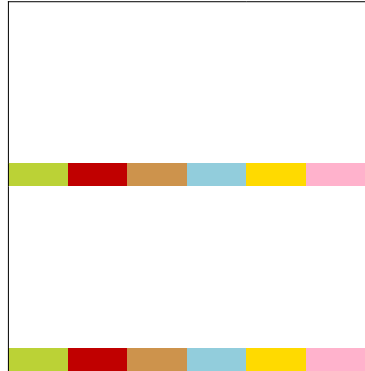
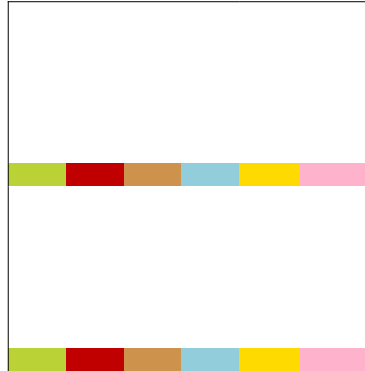
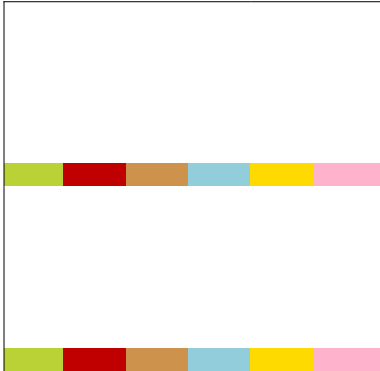
JEUDI

VENDREDI

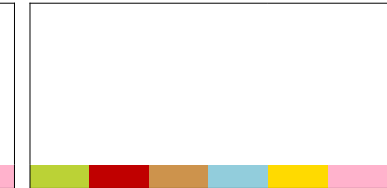
HORS D'ŒUVRE



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