



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette



Salade mancelle  
(pomme de terre,  
saucisson,  
mayonnaise)



Tarte au fromage



Chou blanc au  
fromage



Cervelas



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises



Rôti de porc  
forestière



Blanquette de  
volaille



Boulettes de boeuf  
strogonoff



Gratiné de poisson  
au fromage



Salade verte



Petits pois



Jeunes carottes  
persillées



Semoule



Printanière de  
légumes



**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aromatisé



Carré Ligueuil



Madeleine



Gouda



Chanteneige



**DESSERT**

Fruit frais



Crème dessert  
vanille



Yaourt sucré



Compote gourde



\*\*\* Galette des rois  
frangipane \*\*\*



**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**

Coleslaw



Crêpes au fromage



Céleri rémoulade



Macédoine  
mayonnaise



Taboulé



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Sauté de porc aux  
p'tits oignons



Escalope de volaille  
basquaise



Paupiette de veau  
forestière



Hachis parmentier  
maison



Poisson pané sauce  
citron



Pâtes gnocchi



Beignets de brocolis



Petits pois



Salade verte

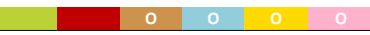


Gratin de choux  
fleurs et pommes de  
terre



**PRODUIT LAITIER**

Petit beurre



Coulommiers



Cantafrais



Vache qui rit



Saint Paulin



**DESSERT**

Yaourt sucré



Compote de  
pommes banane



\*\*\* Couronne des  
rois \*\*\*



Fruit frais



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)



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 de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette



Betteraves vinaigrette



Piémontaise



Carottes rapées 



Pâté de campagne



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Boeuf braisé à la bourguignonne



Saucisse knack



Nugget's de poisson



Rôti de dinde vallée d'auge



Dos de colin sauce crème



Haricots verts



Haricots blancs à la tomate



Ratatouille



Riz créole



Risotto de céleri et pommes de terre



**PRODUIT LAITIER**

Six de Savoie



Petit suisse sucré 



Tomme noire



Bûchette de chèvre




Brie




**DESSERT**

Crème dessert vanille



Fruit frais 



Fruit frais 





Compote de pommes



Gâteau 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](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 rapées



Accras de morue



Julienne de betteraves vinaigrette



Salade verte



Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise)



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Paupiette de veau forestière



Gratiné de poisson à la provençale



Steak haché de boeuf sauce poivre



Raclette (jambon, salami)



Sauté de volaille à la crème



Semoule



Haricots beurre



Coquillettes



Pommes de terre et fromage raclette



Carottes vichy



**PRODUIT LAITIER**

Madeleine



Petit suisse aromatisé



Fromage



Samos



**DESSERT**

Yaourt velouté aux fruits



Banane



Compote de pommes



Fruit frais



Brownie



**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**