

LUNDI

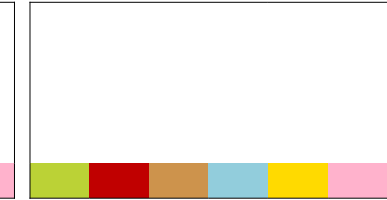
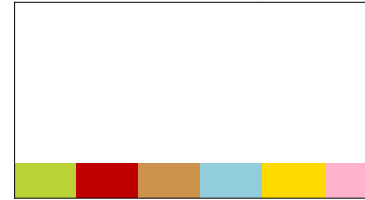
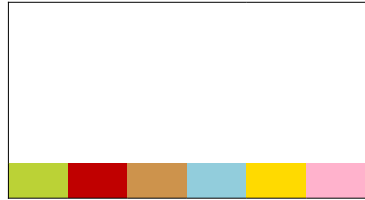
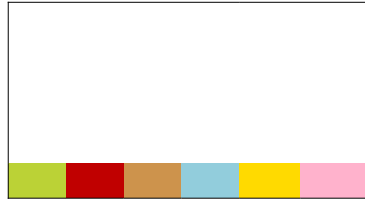
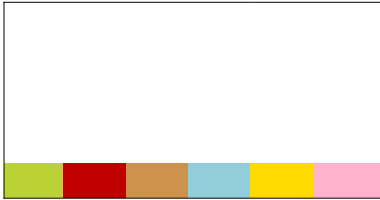
MARDI

MERCREDI

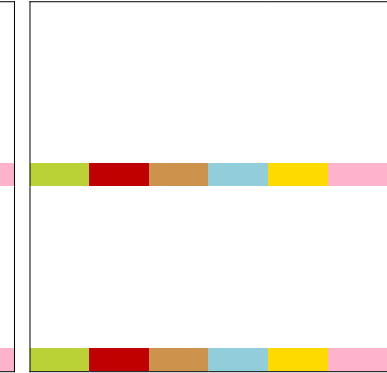
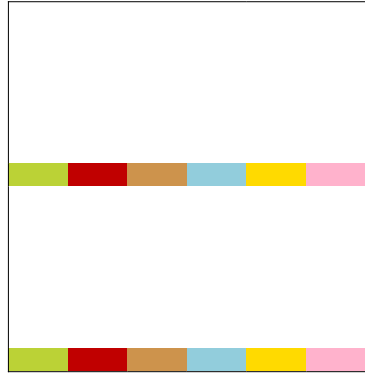
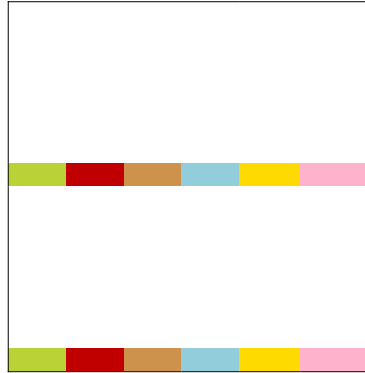
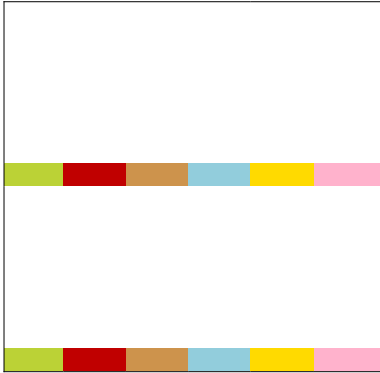
JEUDI

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](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**

Oeuf dur mayonnaise



Betteraves vinaigrette



Rillettes



Macédoine mayonnaise



Radis beurre



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Galette de légumes et mozzarella



Jambon à l'échalote



Escalope de volaille basquaise



Blanquette de volaille



Haché de cabillaud beurre blanc



Haricots beurre



Lentilles



Printanière de légumes



Purée de pommes de terre



Gratin de choux fleurs et pommes de terre

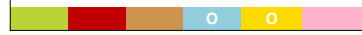


**PRODUIT LAITIER**

Gouda



Vache Picon



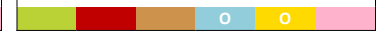
Fromage



Petit suisse aromatisé 



Carré Ligueil



**DESSERT**

Mousse au chocolat




Compote de pommes



Eclair au chocolat




Fruit frais 





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**



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**

Chou blanc  
mayonnaise



Taboulé



Pennes au jambon



\*\* Carottes rapées \*\*



Céleri rémoulade



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Boeuf braisé  
stroganoff



Escalope de volaille  
forestière



Roti de dinde au  
cidre



\*\* Jambon grill \*\*



Beignets de calamar  
sauce tartare



Farfalles



Petits pois



Purée de carottes



\*\* Poutine \*\*

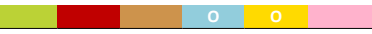


Ratatouille

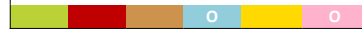


**PRODUIT LAITIER**

Coulommiers



Petits suisse sucré



Fromage



\*\* Mimolette \*\*



Madeleine



**DESSERT**

Compote de pommes



Fruit frais



Fruit frais



\*\* Pancake sauce  
chocolat \*\*



Fromage blanc  
aromatisé



**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	Saucisson ail 	Emincé bicolore 	Concombre bulgare 	Macédoine mayonnaise 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc dijonnaise  Haricots verts 	Dos de colin à l'oseille  purée de pommes de terre 	Saucisse de toulouse  Haricots blancs à la tomate 	Coquillettes bolognaises 	Paupiette de veau au raisins  Jeunes carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Galette bretonne 	Petit moulé 	Buchette de chèvre 	Brie 
DESSERT	Fruit du lundi 	Yaourt aromatisé 	Compote pomme fraise 	Fruit du jeudi 	Gateau 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](http://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**

Coleslaw



Taboulé



Salade suisse (salade, emmental, tomate)



\*\* Tomates \*\*



Médailon de surimi mayonnaise



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Palette de porc milanaise



Steak haché sauce forestière



Poulet basquaise



\*\* Aiguillettes de volaille au paprika \*\*



Filet de colin meunière sauce citron



Tortis



Petits pois



Blé pilaf



\*\* Purée de patates douce \*\*



Haricots beurre



**PRODUIT LAITIER**

Edam



Les fripons



Fromage



\*\* Carré de l'est \*\*




Petit suisse sucré 



**DESSERT**

Cocktail de fruits



Fromage blanc aromatisé 



Flan nappé au caramel





\*\* Cloche framboise \*\*



Banane




 **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**