

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes rapées

Tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Hachis parmentier
Salade verte

Gratiné de poisson au fromage
Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Vache qui rit

DESSERT

Crème dessert vanille

Gâteau au 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)

Pâtisserie 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

Crêpe au fromage



Salade de pommes de terre au pesto



Radis beurre



Pastèque



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce charcutière



Duo de carottes et pommes de terre



Boulettes de boeuf sauce tomate basilic



Ratatouille



Rôti de boeuf sauce tartare



Piémontaise



Sauté de volaille paëlla



Riz paëlla



Filet de colin meunière sauce citron



Coquillettes



PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre



Petit suisse aromatisé



Fromage



Brie



Kiri crème



DESSERT

Mousse chocolat au lait



Fruit frais



Banane



Tarte de Santiago



Compote de pommes bananes



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)

Pâtisserie 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,
thon, vinaigrette)

Taboulé

Salade suisse (salade
verte, tomate,
emmental)

Melon 

Tomates 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu sauce
tomate

Omelette

Saucisse de toulouse

Boeuf braisé à la
bourguignonne

Brandade de poisson

Haricots verts
provençale

Pommes rissolées

Lentilles

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse sucré 

Fromage

Chanteneige

Edam

DESSERT


Yaourt aromatisé

Fruit frais 


Fromage blanc sucré 

Crème dessert
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)

 **Pâtisserie 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 	Pommes de terre façon piémontaise 	Saucisson ail 	Pastèque 	Concombres tomates et maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes au jambon 	Escalope de volaille sauce chasseur 	Filet de colin meunière sauce citron 	Steak haché sauce tomate 	Beignets de calamar sauce ketchup
	.	Haricots beurre 	Purée de courgettes 	Frites 	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Camembert 	Fromage 	Tomme noire 	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits 	Fruit frais 	Compote de pommes fraises 	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)

Pâtisserie 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

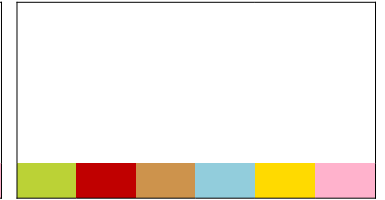
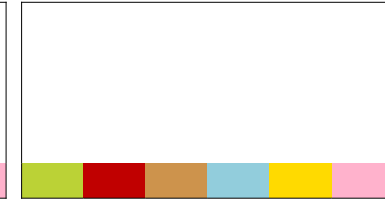
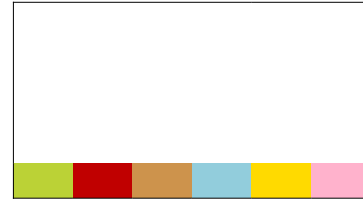
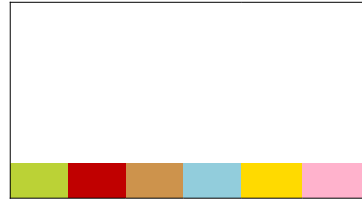
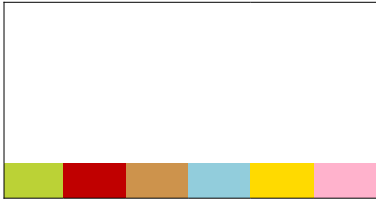
MARDI

MERCREDI

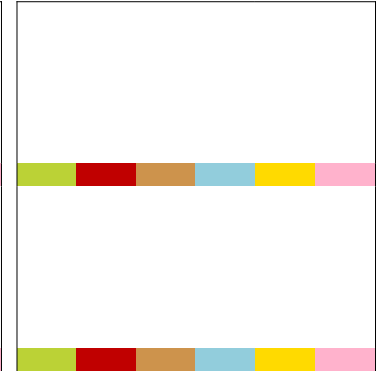
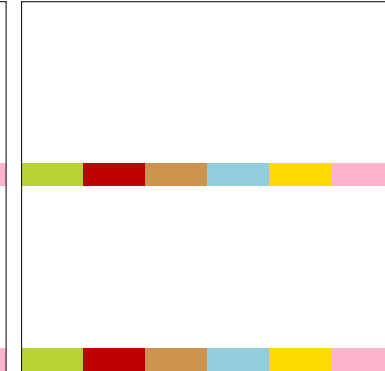
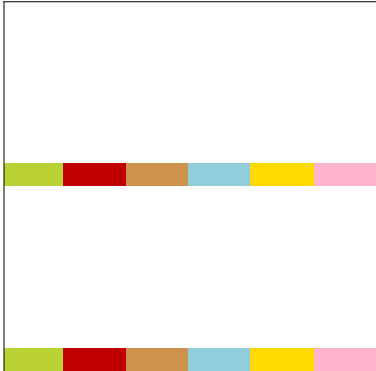
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



PLAT CHAUD ET GARNITURES




PRODUIT LAITIER




DESSERT



 **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)

 **Pâtisserie 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