

LUNDI

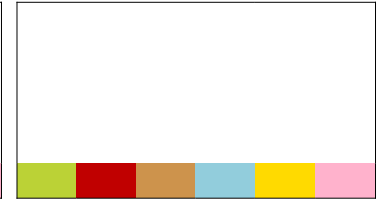
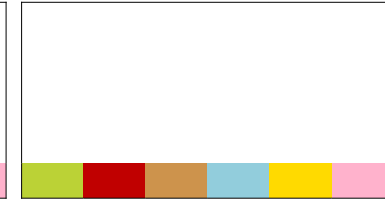
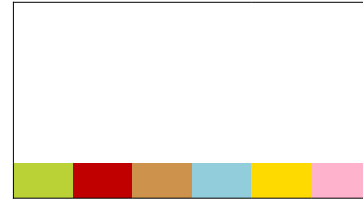
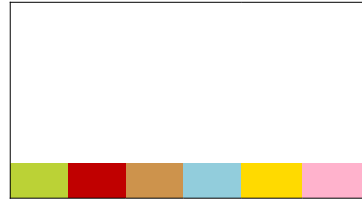
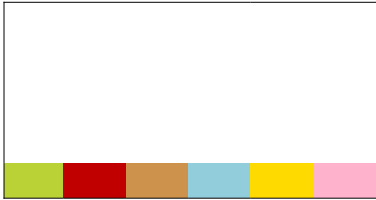
MARDI

MERCREDI

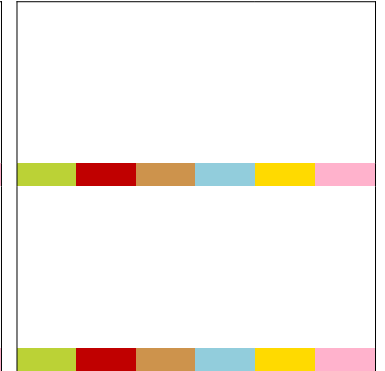
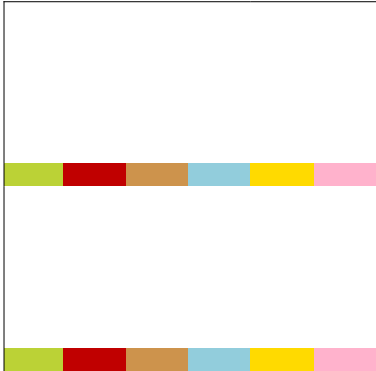
JEUDI

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

 **Pâtisserie 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**

Salami



Betteraves vinaigrette



Taboulé



Carottes rapées nature



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Escalope de volaille forestière



Beignets de brocolis



Poisson pané sauce citron



Petits pois



Tarte aux légumes



Salade verte



Lasagnes bolognaises



Salade verte



**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aromatisé



Edam



Fripon



Carré de l'est



**DESSERT**

Fruit frais



Flan nappé caramel



Fromage blanc



Compote pomme fraise



**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](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



Salade de pommes de terre emmental tomates



Julienne de betteraves vinaigrette



Taboulé de choux fleurs



Macédoine mayonnaise



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Sauté de bœuf stroganoff



Jambon à l'échalote



Steak haché de boeuf sauce barbecue



Saute de volaille sauce provençale



Gratiné de poisson au fromage



Haricots verts



Lentilles



Tortis



Pommes rissolées



purée de carottes



**PRODUIT LAITIER**

Petit beurre



Petit suisse sucré 



Fromage



Camembert

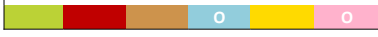


Tomme noire



**DESSERT**

Yaourt sucré



Fruit frais 



Cake au yaourt 




Compote de pommes



Eclair au chocolat




 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie 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**

Taboulé



Céleri rémoulade



Salade deauvillaise  
(chou blanc, jambon,  
emmental;  
mayonnaise)



\*\* Salade des îles  
(tomate, anans, maïs,  
palmier, raisin sec,  
surimi) \*\*



Tarte au fromage



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Boulettes de veau  
milanaises



Dos de colin  
dieppoise



Pizza au fromage



\*\* Poulet assado salsa  
mangue \*\*



Sauté de porc crème  
de champignons



Petits pois



Pommes vapeur



Salade verte



\*\* Riz créole haricots  
rouges et maïs \*\*



Carottes vichy



**PRODUIT LAITIER**

Brie



Emmental



Fromage



Carré Président



Petit suisse  
aromatisé



**DESSERT**

Cocktail de fruits



Liégeois vanille



Mousse chocolat au  
lait



\*\* Cake à la banane  
\*\*



Fruit frais



**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](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	Quiche lorraine 	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne 	Carottes rapées 	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille normande  Haricots beurre 	Omelette  Farfalles sauce tomate 	Haché de cabillaud sauce tomate  Boulgour 	Hachis parmentier  Salade verte 	Beignets de calamar à l'armoricaine  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré 	Mimolette 	Yaourt sucré 	Coulommiers 	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat 	Fruit frais 	Compote de pommes fraises 	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](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**