

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Betteraves vinaigrette



Chou fleur sauce cocktail



Œuf mayonnaise

Emincé bicolore



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille



Jambon grill

Tajine de volaille

Boulettes de soja sauce tomate



Gratiné de poisson à la provençale

Petits pois

Lentilles



Semoule

Purée de carottes

Coquillettes



PRODUIT LAITIER

Camembert

Chanteneige

Fromage

Petit suisse aux fruits



Vache picon

DESSERT

Liégeois chocolat

Compote

Eclair au chocolat

Fruit frais



Gâteau au yaourt



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIO147

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade parisienne
(pâtes, petits pois,
champignons, jambon)



Carottes râpées
vinaigrette



Céleri rémoulade



Concombre bulgare



Salami et beurre



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Galette de quinoa



Saucisse de Toulouse



Brandade de poisson



Burger de veau sauce
normande



Poisson meunière



Ratatouille



Haricots blancs à la
tomate



Carottes



Boulgour



Duo de carottes et
pommes de terre



PRODUIT LAITIER

Pointe de brie



Madeleine



Fromage



Emmental



Petit suisse sucré



DESSERT

Crème dessert chocolat



Yaourt sucré



Fruit frais



Rouelles de pomme



Fruit frais



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIO147

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes	Salade tahitienne (concombre, tomate, poivrons, thon, lait coco) 	Pommes de terre au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards  Salade verte	Aiguillettes de volaille Haricots beurre	Bœuf bourguignon Pommes de terre et carottes 	Rôti de porc sauce micronésienne  Semoule et haricots rouges 	Dos de colin sauce nantua Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Petit suisse aux fruits	Fromage	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Novly caramel	Lamington 	Compote 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : LIO147

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre, tomates, œufs	Macédoine de légumes	Salade deauvillaise (chou blanc, fromage, jambon, mayonnaise) 	Mortadelle et beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill sauce persillade	Beignets de calamar saue ketchup	Rôti de dinde sauce diable	Couscous	Boulette de soja sauce tomate 
	Macaroni 	Purée potimarron 	Flageolets		Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Fondu Président	Camembert	Petit suisse sucré	Tomme noire	Fraidou
DESSERT	Liégeois au chocolat	Compote de pomme 	Fruit frais 	Smoothie aux fruits exotiques 	Barre bretonne

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIO147

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Taboulé



Emincé bicolore



Salade printanière au surimi

Betteraves vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Omelette nature



Cordon bleu de dinde

Gratin de pâtes au jambon

Rôti de bœuf mayonnaise

Dos de colin au beurre blanc

Haricots verts



Petits pois

Frites

Riz



PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Vache qui rit

Chanteneige

Madeleine

Gouda

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais



Compote de poire

Yaourt sucré



Beignet à la framboise

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LIO147

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.