

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Crêpe au fromage 	Melon 	Concombre bulgare 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Lentilles	Paupiette de veau charcutière Petits pois	Escalope de volaille au paprika Purée de pommes de terre	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Cantafrais	Petit suisse sucré	Petit beurre biscuit	Coulommiers	
DESSERT	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Crème dessert chocolat	

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pastèque 	Raïta de concombre menthe 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes Pommes roosties	Saute de porc aux p'tits oignons  Tortis	Tandoori de volaille Riz créole	Dos de colin sauce crème Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Emmental	Buchette de chevre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Smoothie fruits exotiques 	Crème dessert praliné

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne nature 	Taboulé	Carottes râpées nature	Radis beurre	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Jeunes carottes persillées	Jambon blanc HVE froid  Petits pois	Chili con carne Riz créole	Rôti de dinde sauce tomate Beignets de brocolis	Gratiné de poisson au fromage Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Edam	Carré de l'est
DESSERT	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Banane	Cake aux pommes 	Compote pomme abricot

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Tarte au fromage	Concombre bulgare 	Pastèque 	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au jus  Haricots beurre	Beignets au calamar nature Ratatouille 	Boulettes de boeuf sauce tomate Frites au four	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc) 	Paupiette de veau normande Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Camembert	Petit suisse sucré	Chanteneige	Madeleine
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Crème Catalane au citron 	Yaourt velouté aux fruits

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Radis beurre	Salade de riz au thon	Carottes râpées nature	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate Petits pois	Emincé de volaille sauce tomate Semoule	Saute de porc aux p'tits oignons  Duo de carottes jaunes et oranges	Hachis parmentier Salade verte	Dos de colin sauce cressonnette Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Emmental	Galette St Michel	Brie pointe	Carré président
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote pomme fraise	Gâteau au chocolat 

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade		Taboulé	Betteraves vinaigrette	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate Pommes rissolées		Escalope de volaille vallée d'auge Haricots verts	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Rondelé
DESSERT	Compote de pommes banane		Liégeois chocolat	Fruit frais 	Eclair au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Tomates nature 	Salami 	Coleslaw	Riz au thon mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Sauté de porc sauce tomate  Haricots blancs	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois carottes	Cheeseburger Frites au four	Dos de colin sauce crème Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse sucré	Galette bretonne	Tomme noire	Fraidou
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Yaourt sucré Local HVE 	Compote de pommes HVE	Brownie 

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

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre mais tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce chasseur Haricots beurre	Beignets au calamar sauce ketchup Pommes sautées	Coquillettes bolognaises X	Poulet rôti au jus Courgettes provençale 	Jambon grill HVE  Riz cantonais 
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petits suisses aux fruits x 2	Vache picon	Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Riz au lait LOCAL HVE 	Compote pomme abricot

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !