

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Saucisson sec et beurre	Salade suisse (salade verte, tomate, emmental)	Concombre bulgare	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce normande Pommes vapeur	Steak haché de boeuf sauce poivre Beignets de brocolis	Dos de colin sauce pesto purée de pommes de terre	Saucisse de toulouse Lentilles	Boulettes de boeuf sauce barbecue Macaronis
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Entremet au caramel	Compote pomme fraise	Mousse au chocolat	Fruit frais

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

Viande française







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

Code à saisir : 300FMP


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

Fruits et légumes Protidiques Féculents et céréales Produits laitiers Produits sucrés 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 de pâte rigoletto (poulet, concombre, tomate, vinaigrette)	Médaille de surimi mayonnaise	Melon 	Salade vernoise (carottes, céleri, concombre, mayonnaise) 	Pizza jambon fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts	Escalope de volaille à la crème Semoule	Escalope viennoise Farfalles	Paleron de boeuf sauce champignons Pommes noisettes	Filet de colin meunière sauce citron Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote pomme banane	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Flan pâtissier 

 **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**

 **Viande française**






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

Code à saisir : 300FMP

**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 de riz niçoise	Taboulé	Emincé bicolore	Pâté de campagne	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon persillade	Gratiné de poisson à la provençale	Escalope de volaille sauce diable	Hachis parmentier	Médaille de poulet à la crème
	Petits pois	Ratatouille	Coquillettes	Salade verte	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage	Madeleine	Fromage	Laitage	Fromage
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Gélifié caramel	Fruit frais 	Roulé framboise 



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



Viande française



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

Code à saisir : 300FMP


**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 de blé aux p'tits légumes	Saucisson sec et beurre	Concombre bulgare 	Gaspacho	Tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc	Tajine de volaille aux fruits secs	Dos de colin sauce armoricaine	Paëlla	Cheeseburger
	Haricots beurre	Légumes tajine	Pommes vapeur	Riz	Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage blanc sucré	Biscuit
DESSERT	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote pommes fraises	Yaourt à boire

 **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**

 **Viande française**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 300FMP

**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.