

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Céleri rémoulade	Radis beurre	Concombres tomates et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage Haricots verts	Cordon bleu sauce tomate purée de pommes de terre	Lasagnes bolognaises Salade verte	Aiguillettes de volaille au fromage Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Petit suisse aromatisé	Cantafrais	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat	Compote de poire

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

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc 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)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PM6GE

**LE CHEF
 ET SON EQUIPE,
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiqes o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves 	Carottes râpées 	Tomates mozzarella basilic 	Salade printanière (tomate, concombre, maïs, radis)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc à la moutarde Pommes vapeur 	Nuggets de volaille ketchup Petits pois 	Steak haché sauce poivre Serpentine 	Dos de colin sauce crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Gouda 	Bûchette de chèvre 	Six de Savoie
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat 	Compote de pommes 	Brownie

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

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc 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)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PM6GE

LE CHEF
 ET SON EQUIPE,
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPETIT

o Fruits et légumes o Protidiqes o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises Salade verte 	Saucisse de toulouse Petits pois carottes 		
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit 	Saint Paulin 		
DESSERT	Compote de pommes 	Yaourt sucré 		

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

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc 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)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PM6GE

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT

Fruits et légumes Protidiques Féculents et céréales Produits laitiers Produits sucrés Matières grasses

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise 	Macédoine mayonnaise 	** Poke tomate, concombre, radis et sésame ** 	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon sauce aux champignons Haricots verts 	Dos de colin à la crème Purée de pommes de terre 	** Chunk de poulet katsu ** ** Riz cube de patate douce ** 	Sauté de boeuf au paprika Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Petit suisse aromatisé 	Samos 	Brie
DESSERT	Compote de pommes 	Fruit frais 	** Cake ananas coco ** 	Flan nappé au caramel

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

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc 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)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PM6GE

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

Fruits et légumes Protidiques Féculents et céréales Produits laitiers Produits sucrés Matières grasses


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Emincé bicolore (carottes, céleri, mayonnaise)
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse knack Haricots blancs à la tomate	Steak haché de boeuf Ratatouille	Dos de colin au beurre blanc Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER		Kiri crème	Petit suisse sucré	Edam
DESSERT		Compote de pommes fraises	Fruit frais 	Beignet au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes de bœuf et de porc 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

Code à saisir : PM6GE

**LE CHEF
 ET SON EQUIPE,
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPETIT**


o Fruits et légumes o Protidiqes o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas	Tomates	Concombre bulgare	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boeuf braisé à la bourguignonne Coquillettes	Donut's de filet de poulet et fromage Carottes vichy	Paëlla Riz paëlla	Haché de thon sauce tomate Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Cantafras	Tomme blanche	Camembert
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Compote de pommes	Chou à la vanille 

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

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes de bœuf et de porc 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

Code à saisir : PM6GE

**LE CHEF
 ET SON EQUIPE,
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses