

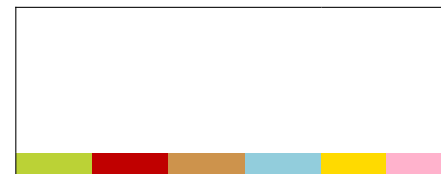
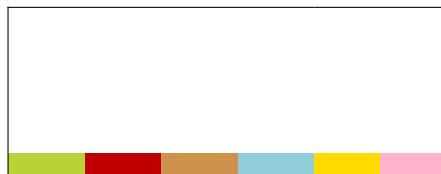
LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

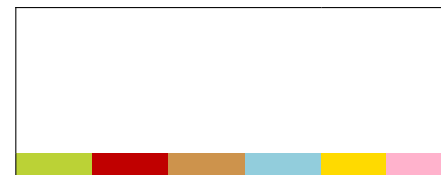
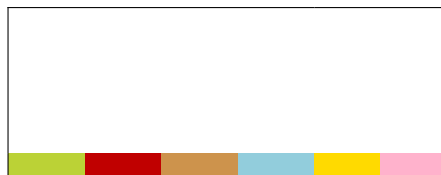
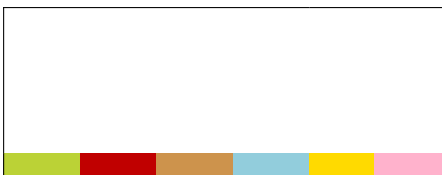
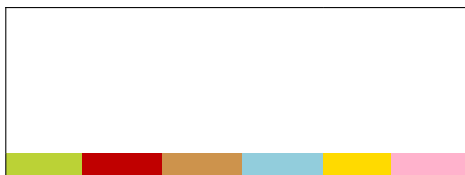
HORS D'ŒUVRE



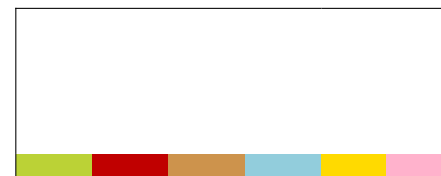
PLAT CHAUD ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER




DESSERT



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

 **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

Code à saisir : PMM003

**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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salami



Betteraves vinaigrette



JEUDI

Carottes rapées nature



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de volaille forestière



Beignets de brocolis



Poisson pané sauce citron



Petits pois



Lasagnes bolognaises



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aromatisé



Edam



Carré de l'est



DESSERT

Fruit frais



Flan nappé caramel




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

Code à saisir : PMM003

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail 	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Taboulé de choux fleurs 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf stroganoff Haricots verts 	Jambon à l'échalote Lentilles 	Saute de volaille sauce provençale Pommes rissolées 	Gratiné de poisson au fromage purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit beurre 	Petit suisse sucré 	Camembert 	Tomme noire
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Compote de pommes 	Eclair au chocolat

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

Code à saisir : PMM003


**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	Taboulé	Céleri rémoulade	** Salade des îles (tomate, anans, maïs, palmier, raisin sec, surimi) **	Tarte au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Petits pois	Dos de colin dieppoise Pommes vapeur	** Poulet assado salsa mangue ** ** Riz créole haricots rouges et maïs **	Sauté de porc crème de champignons Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Brie	Emmental	Carré Président	Petit suisse aromatisé 
DESSERT	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	** 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

Code à saisir : PMM003

**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

LUNDI

MARDI

JEUDI

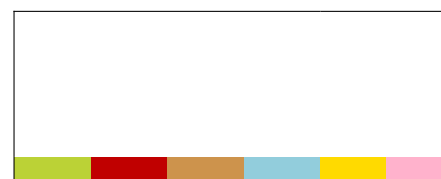
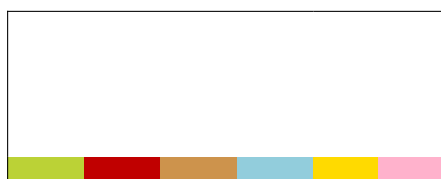
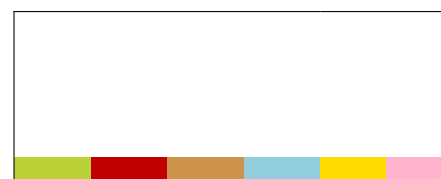
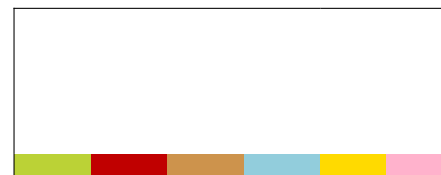
VENDREDI

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

 **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

Code à saisir : PMM003

**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