

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Crepe au fromage

Betteraves



Gaspacho

Saucisson à l'ail et beurre

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiettes de veau au cidre

Rôti de porc froid dosette ketchup



Grignote de poulet mariné au cola

Gratiné de poisson provençale

Haricots verts

Macaronis



Riz haricots rouges

Purée de carottes

### PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre

Sablé céréales



Brie

Petit suisse aux fruits

### DESSERT

Compote

Yaourt sucré



Churros au chocolat

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)

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

**Nouveauté**

**Préparation maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 811PUI

**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**

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Taboulé



Œuf mayonnaise



Concombre bulgare



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES



Nugget's de volaille



Petits pois



Fricassée de porc à la diable



Carottes aux épices



Haché de thon sauce tomate



Riz



PRODUIT LAITIER



Camembert



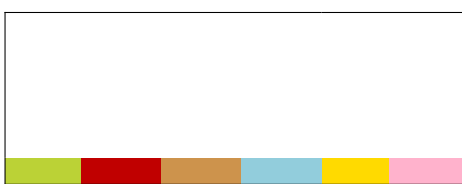
Petit suisse sucré



Les Fripons



DESSERT



Compote



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)

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

**Nouveauté**

**Préparation maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 811PU1

**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**

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médailillon de surimi  
mayonnaise

Tomate vinaigrette

Melon



Carottes râpées

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Dos de colin au pesto

Couscous



Rôti de bœuf

Courgettes sautées

Purée de pomme de terre

X

Tortis

PRODUIT LAITIER

Camembert

Petit suisse aux fruits

Sablé céréales



Chanteneige

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais



Fromage blanc sucré



Chou vanille



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

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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**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)

**Préparation maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 811PUI

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

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Betteraves vinaigrette

Concombre bulgare

Cervelas

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde à la crème



Raviolis

Rougaille saucisse

Poisson meunière

Haricots verts



X

Riz

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits



Brie

Fondu Président

Emmental

DESSERT

Fruit frais



Compote

Gâteau coco



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)

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

**Nouveauté**

**Préparation maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 811PUI

**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**

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