

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

Cordon bleu sauce tomate

Lasagnes bolognaises

Aiguillettes de volaille au  
fromage

Haricots verts

purée de pommes de terre

Salade verte

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Petit beurre

Petit suisse aromatisé

Cantafras

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

 **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**

 **Pâtisserie maison**

CLIC&MIAM!  


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

Céleri rémoulade

Radis beurre

Concombres tomates et  
maïs

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Gratiné de poisson au  
fromage

Cordon bleu sauce tomate

Lasagnes bolognaises

Aiguillettes de volaille au  
fromage

Haricots verts

purée de pommes de terre

Salade verte

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Petit beurre

Petit suisse aromatisé

Cantafras

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

 **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**

 **Pâtisserie maison**

CLIC&MIAM!  


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

 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

JEUDI

VENDREDI

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

Nuggets de volaille  
ketchup

Steak haché sauce poivre

Dos de colin sauce crème

Pommes vapeur

Petits pois

Serpentini

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

 **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**

 **Pâtisserie 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

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

 **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**

 **Pâtisserie 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

Médailillon de surimi  
mayonnaise

Macédoine mayonnaise



\*\* Poke tomate,  
concombre, radis et  
sésame \*\*

Céleri rémoulade

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon sauce aux  
champignons

Hachis Parmentier végétal



\*\* Chunk de poulet katsu  
\*\*

Sauté de boeuf au paprika

Haricots verts

\*\* Riz cube de patate  
douce \*\*

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

**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**

**Pâtisserie 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.