











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon	Betteraves vinaigrette 	Œuf mayonnaise	Emincé bicolore 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Petits pois	Jambon grill Lentilles 	Hachis crecy 	Gratiné de poisson à la provençale Coquillettes 
PRODUIT LAITIER		Chanteneige	Petit suisse aux fruits 	
DESSERT	Liégeois chocolat	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**

 **Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LES504

**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**

Salade parisienne (pâtes, petits pois, champignons, jambon)

Carottes râpées vinaigrette



Concombre bulgare

Salami et beurre

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Poulet rôti

Saucisse de Toulouse

Burger de veau sauce normande

Poisson meunière

Ratatouille

Haricots blancs à la tomate

Boulgour



Duo de carottes et pommes de terre

**PRODUIT LAITIER**

Madeleine

Petit suisse sucré



**DESSERT**

Crème dessert chocolat

Yaourt sucré



Rouelles de pomme

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**

**Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LES504

**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



Salade tahitienne  
(concombre, tomate,  
poivrons, thon, lait coco)



Pommes de terre au surimi



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Lasagne bolognaise



Aiguillettes de volaille



Rôti de porc sauce  
micronésienne



Dos de colin sauce nantua



Salade verte



Haricots beurre



Semoule et haricots rouges



Beignets de brocolis



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits



Mimolette



DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Lamington



Compote



**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 : LES504

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

Carottes râpées



Salade de pommes de terre, tomates, œufs



Salade deauvillaise (chou blanc, fromage, jambon, mayonnaise)



Mortadelle et beurre



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill sauce persillade



Macaroni



Beignets de calamar saue ketchup



Purée potimarron



Couscous



X



Boulette de soja sauce tomate



Ratatouille



### PRODUIT LAITIER

Camembert



Tomme noire



### DESSERT

Liégeois au chocolat



Compote de pomme



Smoothie aux fruits exotiques



Barre bretonne



**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 : LES504

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

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiettes de veau au raisins



Haricots verts



### PRODUIT LAITIER



### DESSERT

Crème dessert vanille



## MARDI

Taboulé



Cordon bleu de dinde



Petits pois



Vache qui rit



Fruit frais



## JEUDI

Salade printanière au surimi



Rôti de bœuf mayonnaise



Frites



Yaourt sucré



## VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Dos de colin au beurre blanc



Riz



Gouda



Beignet à la framboise



**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 : LES504

**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.