

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au jambon

Surimi et mayonnaise

Betteraves vinaigrette

Salade shirazi (concombre, tomate, oignon)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse kedjenou (saucisse, aubergine, courgette tomate, épices)



Moqueca de Bahia (poisson, oignon, lait de coco, citron)



Raviolis

Stegt fleask (rôti de dinde)



Haricots verts



Semoule



Pommes de terre et carottes crème persillée



PRODUIT LAITIER

Buchette de chèvre

Petit suisse sucré



Brie

Petit moulé

DESSERT

Velouté aux fruits mixés

Fruit de saison



Compote

Banana bread



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

Code à saisir : HIR351

**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

Crêpes au fromage

Kong Namul (Carottes, soja, épices)

Tomate vinaigrette

Melon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Falafels

Cordon bleu de dinde

Poulet sancocho (poulet, maïs, butternut)

Jambon

Lentilles

Ratatouille

Pommes rissolées

Chips

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

Emmental à croquer

DESSERT

Fruit saison


Yaourt sucré

Gâteau au chocolat

Banane

 **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

Code à saisir : HIR351

**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

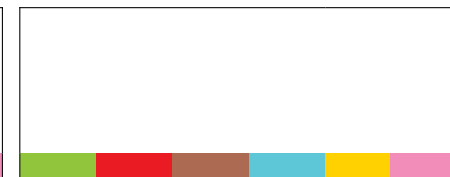
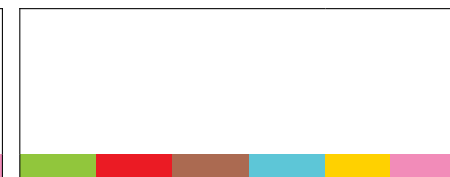
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERT



 **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

Code à saisir : HIR351

**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

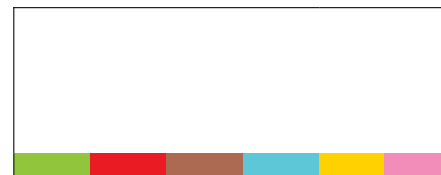
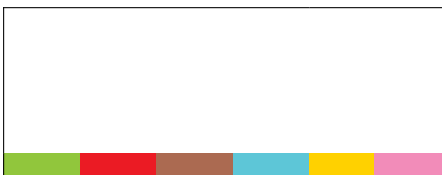
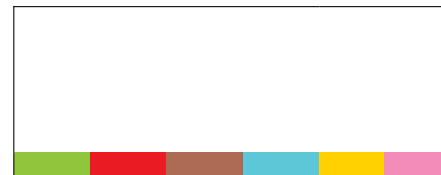
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERT



 **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

Code à saisir : HIR351

**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

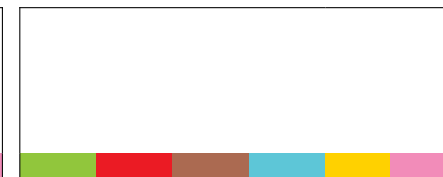
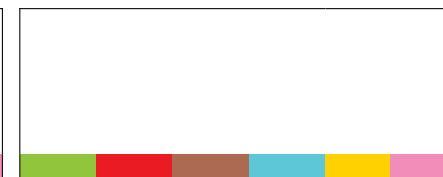
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERT



 **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

Code à saisir : HIR351

**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

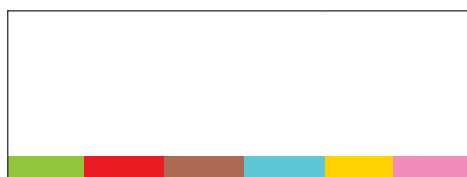
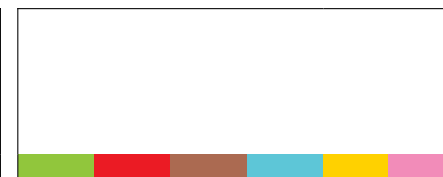
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERT



 **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

Code à saisir : HIR351

**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.