

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Surimi et mayonnaise

Taboulé

Betteraves vinaigrette



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de volaille à la moutarde à l'ancienne

Beignets de calamar sauce ketchup

Rôti de porc sauce charcutière

Hachis parmentier



Pâtes



Ratatouille

Haricots beurre

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Ovale les princes

Rondelé nature

Mimolette

DESSERT

Fruit de saison



Crème dessert vanille



Brownie



Yaourt sucré local



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

Tomate vinaigrette

Pastèque

Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paysanne

Cordon bleu de dinde ketchup

Sauté de volaille sauce andalouse

Gratiné de poisson au fromage

Beignet de brocolis 

Petits pois

Riz

Duo de pommes de terre et carottes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits 

Camembert

Tomme noire

Fraidou

DESSERT

Fruit frais 


Crème dessert chocolat

Compote

Chou vanille 

 **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

Salade SAU (lentilles, tomate vinaigrette)



Céleri rémoulade



Salade chopska (concombre, tomate, oignon, cossette)



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf sauce provençale



Haricots verts



Poisson pané dosette ketchup



Purée



Plof (Poulet, carottes, oignon, raisin sec)



Riz



Pantas caruso (jambon, crème, persil)



Rousties de légumes



PRODUIT LAITIER

Petit beurre



Petit suisse sucré



Gouda



Vache picon



DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Mousse au chocolat



Carot cake



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

Carottes râpées à la criolla
(oignon, poivron, tomate,
coriandre)



Salade méchouia (tomate,
oignon, poivron, persil,
épice)



Kartofellsalat (pommes de
terre, cornichon, oignon)



Concombre hogoia



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet yassa (oignon, citron)



Tortis



Guiso de lentejas (émincé
de bœuf, chorizo, oignon,
poivron, lentilles)



Nuggets de volaille



Petits pois



Chermoula de poisson
(citron, ail, persil,
coriandre, épices)



Madghout (riz, tomate,
épices)



PRODUIT LAITIER

Cantafrais



Coulommiers



Petit suisse aux fruits



Saint Paulin



DESSERT

Compote à la fraise



Liégeois au chocolat



Fruit de saison



Churros



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

CLIC & MIAM!

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

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.