

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Salade basque



Pizza au fromage



Salade hollandaise (salade verte, fromage, maïs, tomate)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack sauce tomate



Rôti de dinde sauce normande



Dos de colin au curry



Boulettes de bœuf sauce milanaise



Farfalles



Haricots verts



Semoule



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Biscuit



Petit suisse sucré



Emmental



Vache qui rit



DESSERT

Velouté aux fruits mixés



Banane



Fruit frais



Flan pâtissier au lait 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

Coleslaw



Tomate vinaigre balsamique



Salade de pommes de terre et lardons



Œuf dur sauce cocktail



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé dosette ketchup



Pommes rissolées



Emincé de bœuf sauce fromagère



Purée de potiron



Haut de cuisse de poulet au citron



Céleri rave façon risotto



Poisson en crumble d'épice



Riz sauvage



PRODUIT LAITIER

Ovale les princes



Rondelé



Camembert



Petit suisse aux fruits



DESSERT

Compote pomme framboise



Mousse chocolat noire



Gâteau au chocolat et courgettes



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

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

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage



Surimi et mayonnaise



Carottes râpées aux raisins



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc marengo



Haricots blancs à la tomate



Paupiettes de veau à la forestière



Petits pois



Sauté de dinde façon grand-mère



Beignets de brocolis



Dos de colin domoda



Semoule



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré



Bûchette de chèvre



Tomme noire



Fraidou



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert vanille



Compote



Gâteau coco



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

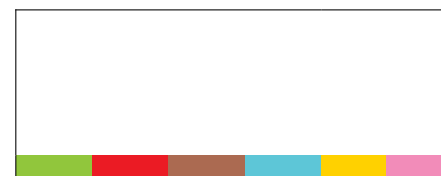
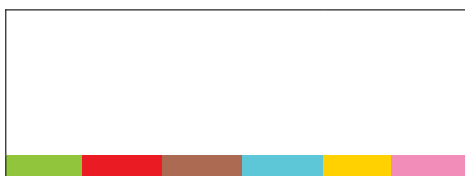
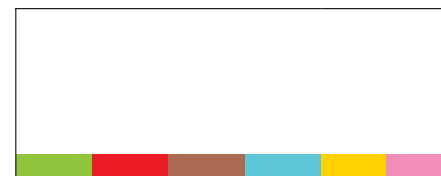
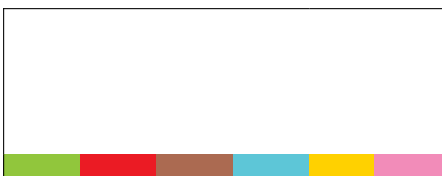
VENDREDI

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.