

LUNDI

MARDI

JEUDI

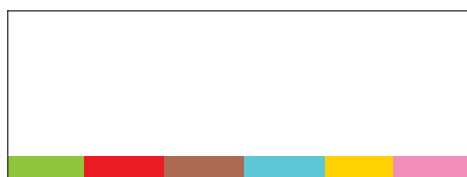
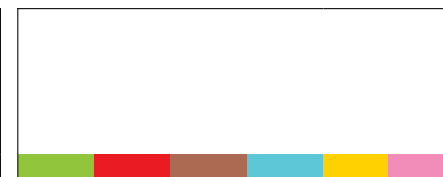
VENDREDI

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

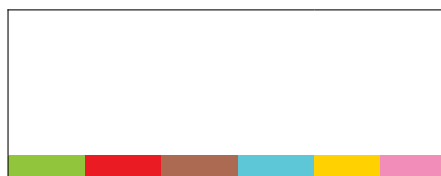
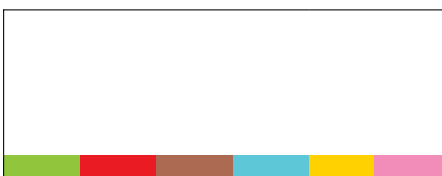
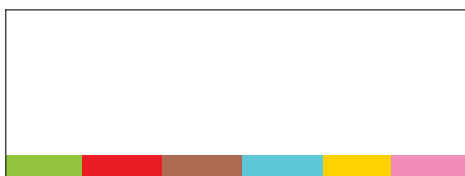
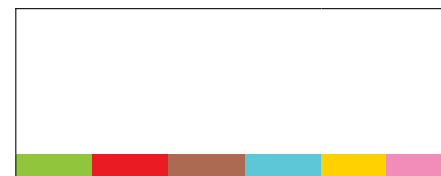
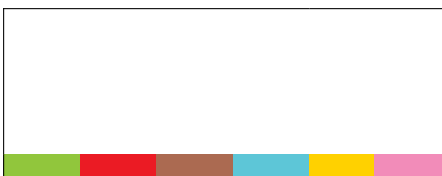
VENDREDI

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

Betteraves vinaigrette



Salade basque (pommes de terre, thon, tomate)



Pâté de campagne



Carottes râpées



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagne bolognaise



Saucisse de Toulouse



Sauté de volaille à la texane



Dos de colin à la crème curry



Salade verte



Haricots verts



Carottes, pommes de terre, haricots rouges



Riz



PRODUIT LAITIER

Camembert



Chanteneige



Petit suisse aux fruits



Vache picon



DESSERT

Compote



Crème dessert chocolat



Fruit frais



Bavarois 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

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

Piémontaise

Concombre bulgare

Salade américaine (tomate, fromage, maïs)

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet vallée d'auge
Petits pois

Brandade au potimarron

Cheeseburger
Frites

PRODUIT LAITIER

Pointe de brie

Emmental

Carré fondu

DESSERT

Flan nappé caramel

Compote

Yaourt à boire

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**

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

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.