









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Tomate vinaigrette 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Médailillon de poulet sauce crème	Lasagne	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce Nantua
	Pommes noisettes	Salade verte	Haricots verts 	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cantafras	Petit suisse sucré 	Buchette de chèvre
DESSERT	Compote	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Cake aux pépites 



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

Code à saisir : HIR351

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mortadelle et beurre	Salade de lentilles à l'orientale	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin Savoyard	Boulettes de bœuf sauce tomate	Tajine de volaille	Gratiné de poisson au fromage
	Salade verte	Ratatouille 	Et ses légumes	Riz
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits 	Camembert	Vache picon	Brie
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Cake à l'orange 	Flan nappé caramel



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

Code à saisir : HIR351

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Taboulé	Pâté de campagne	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill Carottes persillées 	Brandade de poisson Salade verte	Cordon bleu de dinde Haricots beurre 	Rôti de bœuf Frites
PRODUIT LAITIER	Vieux druide blond	Petit suisse sucré 	Edam	Chanteneige
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote	Smoothie pomme fraise 

-  **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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : HIR351

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


     

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	Escalope de dinde à la crème	Médaille de porc à la moutarde	Hachis parmentier 	Beignets de calamar sauce tartare
	Coquillettes 	Haricots verts	Salade verte	Duo de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits 	Vache qui rit	Madeleine	Tomme blanche
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Yaourt sucré 	Eclair au chocolat

 **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](http://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.