

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**

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LAN148

LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

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**

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : LAN148

**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

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

Code à saisir : LAN148

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

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

Code à saisir : LAN148

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

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

Code à saisir : LAN148

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