

LUNDI

MARDI

JEUDI

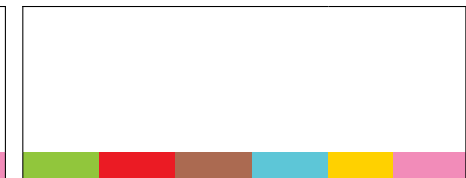
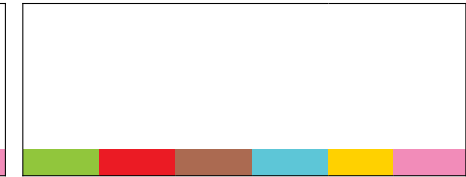
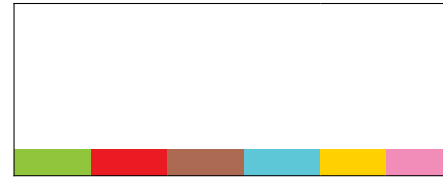
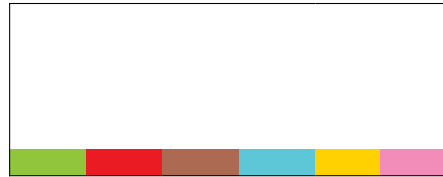
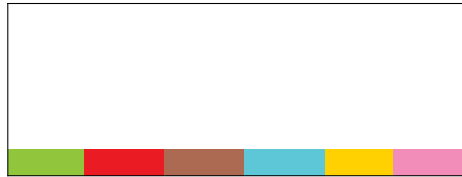
VENDREDI


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

Code à saisir : LAN148

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

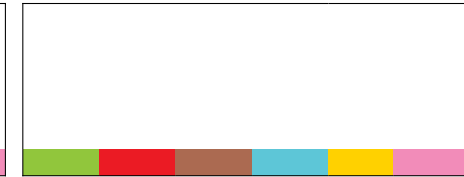
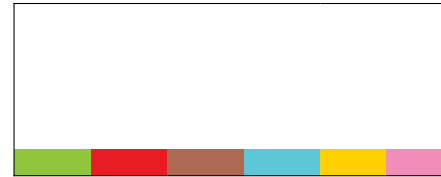
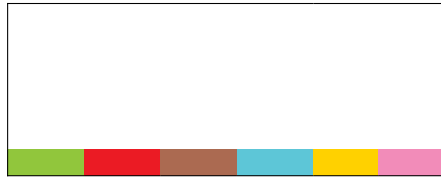
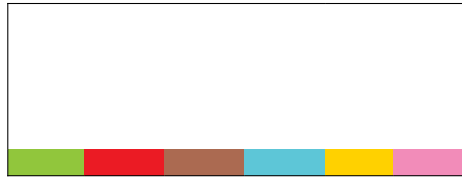
VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

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](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**

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](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**


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](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

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