

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaise

Steak pané emmental

Emincés de volaille au curry

Saute de porc aux p'tits oignons

Salade verte

Haricots beurre

Riz créole

Gratin de choux fleurs et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Edam

Carré Ligeil

Petits suisses aux fruits

Fripons


DESSERT

Compote pomme fraise

Crème dessert chocolat

Fruit frais

** Galette des rois
frangipane **

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**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

Chou blanc au fromage



Quiche lorraine



Salade verte



Emincé bicolore



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tajine de boulettes de soja



Semoule



Gratiné de poisson à la provençale



Ratatouille



Raclette jambon et salami



Pommes de terre et fromage raclette



Escalope de volaille à la crème



Purée de brocolis



PRODUIT LAITIER

Camembert



Tomme noire



.



Chanteneige



DESSERT

Cocktail de fruits



Yaourt aromatisé



Fruit frais



Moelleux 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)

Pâtisserie maison

Nouveauté

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**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

Pizza au fromage



Taboulé



Carottes râpées à l'orange



Céleri rémoulade



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Rôti de porc sauce
charcutière



Escalope de volaille
milanaise



Couscous



Dos de colin sauce citron



Haricots verts



Petits pois



Semoule du couscous



Tortis



PRODUIT LAITIER

Camembert



Madeleine



Petit suisse aromatisé



Carré Président



DESSERT

Mousse chocolat au lait



Yaourt sucré



Fruit frais



Donuts au sucre



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)

Pâtisserie maison

Nouveauté

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**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

Salade de pommes de terre
tomates oeufs vinaigrette 



Macédoine mayonnaise 



Betteraves vinaigrette



Pâté de campagne




**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Palet végétarien à l'italienne 



Beignets de brocolis 



Emincé de boeuf sauce
tomate 



Pommes vapeur 



Hachis parmentier au
potiron



X



Filet de poisson meunière



Boullgour



PRODUIT LAITIER

Mimolette 



Vache qui rit 



Coulommiers



Petit suisse aromatisé



DESSERT

Crème dessert vanille 



Fruit frais 



Cake au chocolat 



Banane 



 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc
sont françaises**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**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

Céleri rémoulade



Oeuf dur mayonnaise



Nem aux légumes



Carottes râpées nature



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière



Dos de colin sauce crème



Sauté de porc au caramel



Nuggets de blé



Carottes à la crème



purée de pommes de terre



Riz créole



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Croc'lait



Camembert



Petit suisse aux fruits



Tomme noire



DESSERT

Flan nappé au caramel



Compote de pommes HVE



Fruit frais



Crêpe sucrée



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)

Pâtisserie maison

Nouveauté

Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GAS145

**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.