

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates nature



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Normandin de veau sauce barbecue

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fripon

DESSERT

Fromage blanc aromatisé aux fruits

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

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

Code à saisir : 144CRL



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Nouveautés



Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et porc sont françaises



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)

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre bulgare



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet rôti au jus

Frites au four

PRODUIT LAITIER

Chanteneige

DESSERT

Liégeois chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

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

Code à saisir : 144CRL



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Nouveautés



Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et porc sont françaises



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)

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Brocolis à la parisienne



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon blanc HVE froid



Purée de pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Brie pointe

DESSERT

Crème dessert chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

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

Code à saisir : 144CRL



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Nouveautés



Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et porc sont françaises



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)

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Normandin de veau sauce forestière

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Galette St Michel

DESSERT

Fromage blanc sucré

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

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

Code à saisir : 144CRL



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



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)





Nouveautés



Toutes les viandes entières de bœuf, volaille et porc sont françaises

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Chou blanc au fromage 	Rosette nature 	Pizza au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au jus  Semoule	Escalope de volaille à la crème Haricots verts	Coquillettes bolognaises X	Paupiette de veau aux petits oignons Poêlée campagnarde	Dos de colin sauce pesto Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Tomme noire	Camembert	Fraidou	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé Local HVE 	Flan nappé caramel	Compote de pommes HVE	Semoule au lait 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**





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

Code à saisir : 144CRL

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Salade marco polo	Crêpe au fromage 	Salade iceberg emmental jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack sauce tomate  Coquillettes		Steak haché de boeuf sauce du jour Beignets de brocolis	Tajine de boulettes d'agneau Légumes tajine	Colin pané MSC sauce crème Riz créole
PRODUIT LAITIER	Vache picon		Gouda	Petit suisse aromatisé aux fruits	Carré ligueil
DESSERT	Crème dessert vanille		Yaourt sucré	Fruit frais 	Brownie 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **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 entières de bœuf, volaille et de porc sont françaises**



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

Code à saisir : 144CRL

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**