

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Julienne de Betteraves vinaigrette

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Chipolatas grillées nature



Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Carré président

DESSERT

Compote pomme abricot

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des  
menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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**

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Haché de veau sauce charcutière

Purée de carottes



PRODUIT LAITIER

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au lait

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des  
menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Taboulé	Salade iceberg emmental jambon 	Pizza au fromage 	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière  Riz créole	Beignets au calamar nature  Ratatouille	Carbonara de volaille  Coquillettes	Escalope de volaille basquaise  Haricots verts	Couscous  Semoule
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Tomme noire	Fraidou	Carré de l'est	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt sucré Local HVE 	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Gâteau marbré 	Fruit frais 

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

 **Nouveauté**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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	Macédoine mayonnaise	Piémontaise 	Médaille de surimi mayonnaise	Pâté de campagne nature 	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack sauce tomate   Lentilles	Bœuf bourguignon  Carottes persillées	Cordon bleu  Tortis	Jambon sauce oignons   Petits pois	Dos de colin au beurre blanc  Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Vache picon	Petit suisse sucré	Carré ligueil	Petit beurre biscuit
DESSERT	Compote de pommes HVE	Beignet aux pommes	Fruit frais 	Poire au sirop	Fromage blanc aromatisé aux fruits

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

 **Nouveauté**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 144CRL

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

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Iceberg carottes et fromage

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce fromagère

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Cantafras

DESSERT

Crème dessert chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des  
menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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**