


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpes au fromage	Taboulé 	Carottes rapées	Betteraves vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse (saucisse volaille, galette quinoa)  Haricots beurre Farfalles	Nugget's de blé  Petits pois 	Hachis parmentier (hachis aux lentilles) Salade verte	Dos de colin sauce cressonnette Riz créole Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Edam 	Brie	Chanteneige
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Compote pommes fraises	Gâteau au 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)



Les viandes de porc et de bœuf sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Pâtisserie maison










Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise 	Céleri rémoulade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bœuf braisé stroganoff (Boulettes de soja) Tortis Haricots verts	Donut de filet poulet et fromage (Croque fromage) petits pois carottes Pommes vapeur	Gratin de pommes de terre, choux-fleurs et fromage 	Filet de colin meunière sauce citron Riz Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré 	Carré de l'est	Edam 	Les fripons
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier  	Compote pommes bananes



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)



Les viandes de porc et de bœuf sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Pâtisserie maison











Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail et beurre (terrines de légumes) 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Betteraves vinaigrette 	Salade basque (pomme de terre, thon)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc sauce paysanne (rôti de dinde, pané de blé)  Carottes vichy Tortis	Gratiné de poisson à la provençale Purée de pommes de terre Poêlée bretonne	Couscous boulettes soja  Semoule 	Paupiette de veau sauce forestière (pané de sarrasin) Haricots verts Riz
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Tomme blanche	Chanteneige 	Camembert
DESSERTS	Yaourt sucré 	Banane	Fruit frais 	Eclair au 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)



**Les viandes de porc et de bœuf sont
françaises**



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Pâtisserie maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

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