





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade iceberg carottes et fromage	Crêpes au fromage	Céleri rémoulade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate (croque fromage) Petits pois Flageolets	Saucisse de Toulouse (saucisse de volaille, galette de quinoa)  Lentilles Fondue de poireaux	Bœuf braisé sauce miroton (colin meunière) Purée de potimarron Pommes rissolées	Marmite de poisson tomates cerise épinards Riz créole Navarin de légumes
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit 	Sablé des Flandres	Camembert	Tomme noire
DESSERTS	Pomme 	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Moelleux aux pommes 



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 bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Nouveauté



Pâtisserie maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) 	Salae deauvillaise (chou blanc, jambon, mayo) (chou blanc)   	Carottes rapées 	Oeuf dur mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nugget's de volaille (Nugget's de blé) Haricots verts 	Jambon grill (rôti de dinde, galette de légumes)  Haricots blancs à la tomate Jeunes carottes persillées	Emincé de volaille à la crème (Poisson) Printanière de légumes purée de pommes de terre	Steak de colin sauce safranée Semoule Choux fleurs persillés
PRODUIT LAITIER	Six de Savoie	Carré Ligueil	Saint Paulin 	Croc'lait
DESSERTS	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes 	Beignet au chocolat	Fruit frais  



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 bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Nouveauté



Pâtisserie maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

