



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Crêpe au fromage 	Melon 	Tomates nature 	Salade marco polo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce normande Pommes vapeur	Escalope de volaille aigre douce Petits pois	Steak haché sauce tomate Pennes	Hachis parmentier Salade verte	Nugget's de volaille FR sauce tartare Gratin de courgettes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Cantafrais	Petit suisse sucré	Petit beurre biscuit	Coulommiers	Saint paulin
DESSERT	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Eclair au chocolat	Flan nappé caramel

 **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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**






 **Viande française**



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


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Pastèque 	Raïta de concombre menthe	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Saute de porc aux p'tits oignons  Tortis	Roviolis de bœuf VBF .	Tandoori de volaille Dhal de Lentilles	Colin pané MSC sauce crème Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Petit suisse sucré	Petit moulé	Emmental	Buchette de chevre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Barre bretonne	Smoothie fruits exotiques 	Crème dessert chocolat

 **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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande française**



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


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature	Salade de pommes de terre emmental tomates	Concombre bulgare 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Chipolata grillées au jus  Petits pois	Steak haché dosette de ketchup Pommes sautées	Gratiné de poisson au fromage Boulgour
PRODUIT LAITIER		Vache qui rit	Carré de l'est	Edam	Petit suisse aromatisé aux fruits
DESSERT		Yaourt sucré	Compote pomme abricot	Gaufre au sucre	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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande française**



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


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Coleslaw	Tomates nature 	Salami 	Gaspacho
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au jus Haricots beurre	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Purée de carottes	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Coquillettes	Chili con carne Riz créole	Beignets au calamar nature Patatas bravas
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Camembert	Edam	Petit suisse sucré	Tomme noire
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pêche coupelle	Novly chocolat	Fruit frais 	Brownie 

 **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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**


 **Viande française**



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


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami	Radis beurre	Riz au surimi		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Médaille de Poulet à la crème Petits pois	Paupiette de veau aux petits oignons Riz créole	Curry de porc  Macaronis		
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Fraidou	Galette St Michel		
DESSERT	Fruit frais	Flan nappé caramel	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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande française**



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

Code à saisir : CMPS4

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