

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon HVE persillade



Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Chanteneige

DESSERT

Mousse chocolat au lait

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

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

Code à saisir : CMPS4



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises


Produits locaux

- * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
- * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
- * Pomme 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			Concombre bulgare 		Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Aiguillettes de volaille forestière Riz créole		Beignets au calamar sauce ketchup Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER			Carré président		Emmental
DESSERT			Liégeois vanille		Cake aux pommes 

 **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 rémoulade	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Radis beurre		Riz concombres mais tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette sauce tomate Petits pois	Cordon bleu Pommes rissolées	Normandin de veau sauce barbecue Farfalles		Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Coulommiers	Mimolette		Petit suisse aromatisé aux fruits
DESSERT	Yaourt sucré	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes banane		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	Betteraves vinaigrette	Tomates nature 	Médailon de surimi mayonnaise	Coleslaw	Riz au thon mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Navarin de porc HVE  Haricots blancs	Escalope de volaille à la crème Haricots verts	Cheeseburger Frites au four	Poisson pané Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Fraidou	Tomme noire	Camembert	Galette St Michel
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Carotte cake orange cannelle 	Yaourt sucré

 **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 maïs tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Oeuf dur mayonnaise	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la diable Haricots beurre	Beignets au calamar sauce ketchup Pommes sautées	Coquillettes bolognaises X	Poulet rôti au jus Courgettes provençale	Sauté de porc au caramel  Riz cantonais à la volaille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé aux fruits	Madeleine	Vache picon	Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Liégeois chocolat	Chou à la vanille 	Compote pomme abricot

 **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 !**