


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
LAITAGE				
DESSERT				
				

**Produits locaux**  
 Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

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

**Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française**  
**Poisson du marché**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : VINX003


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


Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Macédoine Rillettes de sardine	Velouté de carottes au lait de coco Pomelos Chou-fleur à la vinaigrette	Salade indienne : chou blanc curry et raisins secs Tomates vinaigrette Rillettes de thon	Concombres bulgare Betteraves aux noix Pizza
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Cuisse de poulet Petits pois Carottes vichy	Sauté de veau Merguez Haricots verts Frites	Escalope de porc à la graine de moutarde Émincé de bœuf Purée de potiron Haricots blancs à la tomate	Filet de poisson au beurre blanc Rôti de dinde Riz Fondue de poireaux
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Compote Quatre quarts et crème anglaise	Brochette de fruits et guimauve Fruit de saison Entremets	Galette de rois Fromage blanc au coulis Fruit frais	Salade de fruits frais Fruit frais Flan pâtissier



Taboulé Steak haché Petits pois Carottes vichy Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de carottes au lait de coco Sauté de veau Haricots verts Frites Fromage ou Laitage Entremets	Salade indienne : chou blanc curry et raisins secs Escalope de porc à la graine de moutarde Purée de potiron Haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Galette de rois	Concombres bulgare Filet de poisson au beurre blanc Riz Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Salade de fruits frais
--	---	--	---

 **Produits locaux**  
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

 **Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française**  
**Poisson du marché**

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

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"



Retrouvez l'ensemble des menus sur :


[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : VINX003

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte et croûtons  Coleslaw  Poireaux vinaigrette	Duo de chou vinaigrette  Œuf sauce cocktail Salade fenouil au citron 	Velouté de Dubarry Fraîcheur de champignons  Salade haricots verts niçoise	Céleri rémoulade  Salade de cœurs de palmier  Toast maquereaux
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne Filet de hoki vapeur Riz Haricots plats à l'ail	Escalope de dinde à la Normande  Poisson meunière au citron Poêlée Basquaise Semoule	Tartiflette & salade verte  Émincé de dinde Pommes de terre vapeur Endives braisées	Duo de poissons Quiche aux légumes  Courgettes sautées Coquillettes
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Grillé aux pommes Yaourt aromatisé	Compote maison  Fruit frais  Rocher coco	Fruit de saison  Entremets mangue / abricots Poire cuite aux amandes 	Fromage blanc au miel Fruit frais  Muffin aux fruits rouges
	Salade verte et croûtons Chili con carne Riz Haricots plats à l'ail Fromage ou Laitage Fruit frais	Duo de chou vinaigrette Escalope de dinde à la Normande Poêlée Basquaise Semoule Fromage ou Laitage Rocher coco	Velouté de Dubarry Tartiflette & salade verte Pommes de terre vapeur Endives braisées Fromage ou Laitage Fruit de saison	Céleri rémoulade Duo de poissons Courgettes sautées Coquillettes Fromage ou Laitage Fromage blanc au miel



 **Produits locaux**  
 Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

 **Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française**  
 **Poisson du marché**

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

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VINX003

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois et dés de fromages  Potage au potiron Champignons à la crème* 	Caesar salade  Cake aux légumes Taboulé de chou-fleur 	Carottes râpées aux raisins  Velouté de tomates Sardines à l'huile	Chou blanc au curry  Toast au chèvre chaud Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanc de poulet braisé  Beignet aux calamars Riz Ratatouille	Côte de porc Filet de haddock Carottes vichy Lentilles	Carbonade flamande Risotto aux petits pois et lentilles corail  Blé Salsifis	Dos de lieu ail et fines herbes Paupiette de veau aux raisins Épinards Pennes
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Chou à la crème pâtissière Salade de fruits frais 	Pêche chantilly (Melba) Yaourt aromatisé Fruit frais 	Cheesecake coulis de fruits Carpaccio d'ananas kiwi et menthe Fruit frais 	Salade litchi et banane  Fruit frais  Marbré
	Chou chinois et dés de fromages Blanc de poulet braisé Riz Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Caesar salade Côte de porc Carottes vichy Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux raisins Carbonade flamande Blé Salsifis Fromage ou Laitage Cheesecake coulis de fruits	Chou blanc au curry Dos de lieu ail et fines herbes Épinards Pennes Fromage ou Laitage Salade litchi et banane



**Produits locaux**

Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

**Produit de saison**

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

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

**Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française**

**Poisson du marché**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VINX003

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Pomelos Rillettes de thon	Coleslaw Asperges, œuf et tomates Endives au jambon et fromage	Macédoine de légumes Œuf mayonnaise Salade verte edam, gouda	Concombres bulgare Roulade aux olives Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de volaille Boulettes d'agneau Haricots panachés Lentilles	Cervelas obernois Steak haché Chou de choucroute Tortis	Hachis parmentier & salade verte Escalope de porc (Purée) Brocolis	Omelette aux fines herbes Filet poisson pané Riz Fondue de poireaux
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Flan nappé Banane sauce chocolat	Riz au lait Salade de fruits frais Fruit frais	Fruit frais Gâteau chocolat Liégeois vanille	Fromage blanc au coulis Donuts Fruit frais
	Crêpe au fromage Émincé de volaille Haricots panachés Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Coleslaw Cervelas obernois Chou de choucroute Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Hachis parmentier & salade verte (Purée) Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombres bulgare Omelette aux fines herbes Riz Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fromage blanc au coulis



**Produits locaux**

Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

**Produit de saison**

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

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

**Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française**  
Poisson du marché



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VINX003

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