

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Oeuf dur mayonnaise



Nem aux légumes



Carottes râpées nature



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière



Carottes à la crème



Dos de colin sauce crème



purée de pommes de terre



Sauté de porc au caramel



Riz créole



Cordon bleu sauce tomate



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Croc'lait



Camembert



Petit suisse aux fruits



Savaron



DESSERT

Flan nappé au caramel



Compote de pommes HVE



Fruit frais



Crêpe sucrée



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)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

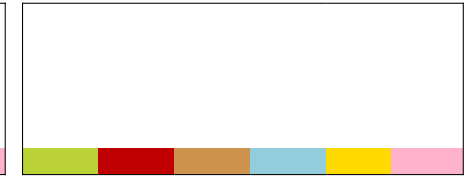
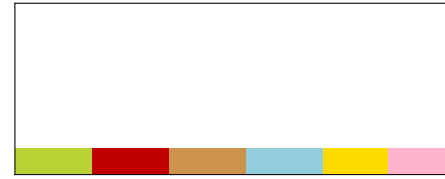
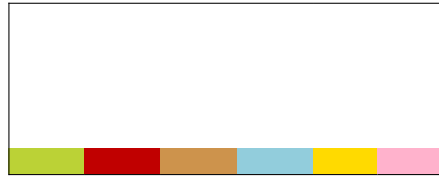
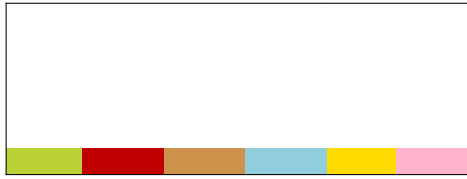
LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

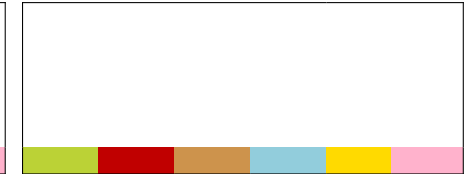
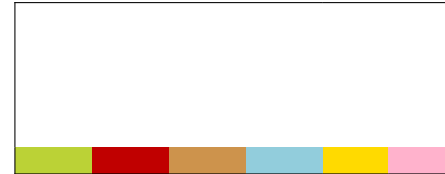
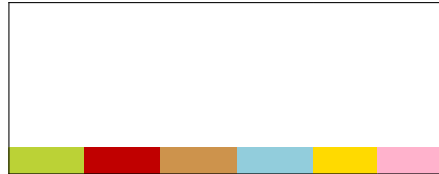
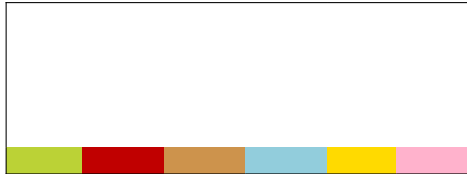
HORS D'ŒUVRE



PLAT CHAUD
ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER




DESSERT



 **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)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

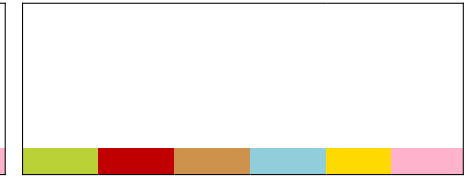
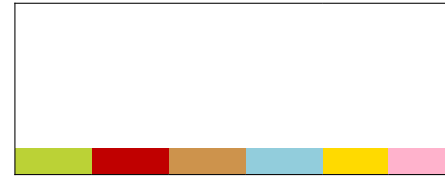
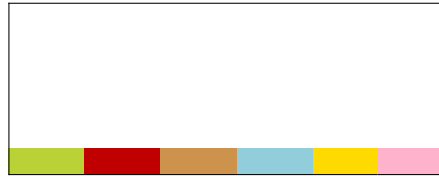
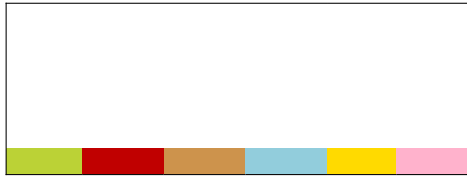
LUNDI

MARDI

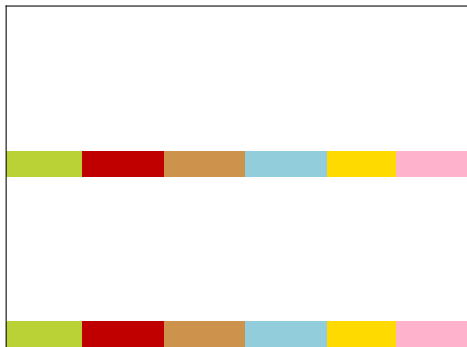
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



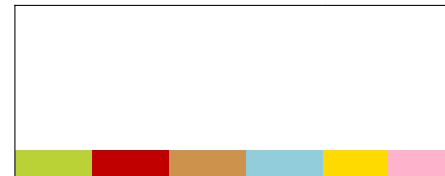
PLAT CHAUD
ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER




DESSERT



 **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)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Pâté de campagne HVE

Piémontaise

Céleri rémoulade



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises vbf

Saucisse knack de porc HVE

Marengo de volaille

Beignets de calamar sauce ketchup

Salade verte

Lentilles



Haricots beurre

Petits pois carottes

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre

Petit suisse aux fruits



Brie

Petit moulé

DESSERT

Compote de pommes HVE

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Cake aux pépites



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)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Carottes râpées nature

Macédoine mayonnaise



Mortadelle

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc sauce charcutière

Nugget's de volaille

Hachis parmentier



Dos de colin sauce citron

Haricots blancs à la tomate

Ratatouille et coquillettes

Salade verte

Riz créole



PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Edam

Petit suisse aromatisé



Fripon

DESSERT

Liégeois vanille

Beignets aux pommes

Fruit du jeudi



Compote pomme fraise

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)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**