

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine



Betteraves vinaigrette

Carottes râpées nature



Potage de légumes et
pommes de terre

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de dinde aux petits
oignons

Haricots beurre provençale

Saucisse knack sauce tomate



Pommes sautées

Hachis parmentier

Salade verte

Beignets au calamar et
quartier de citron

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

Tomme noire

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert chocolat

Compote de pommes
banane

Chou à la vanille



 **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**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salami 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Semoule	Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Petits pois	Chili con carne Riz créole	Filet de colin meunière MSC quartier de citron Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Emmental	Madeleine	Carré président	Petit suisse sucré
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Local HVE 	Brownie 	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)
 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**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates	Emincé bicolore 	** Jus d'orange **	Salade de penne au pesto veggie 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE aux champignons  Beignets de brocolis	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	** Volaille farcie sauce au miel ** ** Pommes noisettes **	Poisson pané et quartier de citron Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse aromatisé aux fruits	** Coulommiers **	Mimolette
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	** Bûche de Noël **	Crème dessert vanille

 **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**

* Suivant le contrat

	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**

* Suivant le contrat

	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**

* Suivant le contrat