












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Crêpe au fromage 	Concombre bulgare BIO 	Tomates BIO nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  Salade verte	Omelette nature   Ratatouille	Sauté de boeuf BIO Chili con carne   Riz créole BIO 	Donut's de filet de poulet et fromage  Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Edam	Madeleine	Fromage frais aux fruits BIO 	Samos
DESSERT	Compote de pommes HVE	Yaourt aux fruits BIO 	Fruit frais BIO 	Flan pâtissier 

 **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](http://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	Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri BIO rémoulade 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau marengo  Beignets de brocolis	Dos de colin MSC à la crème de curry  Semoule BIO 	Jambon sauce oignons   Rousties de légumes	Sauté de volaille LABEL sauce forestière   Petits pois Carottes BIO 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage frais aux fruits BIO 	Vache qui rit BIO 	Tomme noire
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt 

 **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](http://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

Carottes râpées nature BIO



Oeuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Salade de penne BIO au pesto



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Saucisse de porc HVE nature



Tortis

Aiguillettes de volaille FR

Carottes à la crème

Rôti de boeuf BIO VBF et sauce tartare



Pommes sautées

Beignets de calamar nature

Ratatouille et Riz

PRODUIT LAITIER

Six de savoie

Brie pointe

Petit suisse sucré

Emmental

DESSERT

Cocktail de fruits

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Eclair au chocolat

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

Code à saisir : FEU143

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


\* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Coleslaw BIO 	Riz au surimi BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de porc  Riz créole BIO 	Rôti de dinde LABEL à la moutarde  Haricots verts BIO 	Cheeseburger Frites au four	Dos de colin sauce crème Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Madeleine BIO 	X	Coulommiers
DESSERT	Fruit frais BIO  	Yaourt aromatisé Local HVE 	Carotte cake orange cannelle 	Liégeois chocolat

 **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](http://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	Médaille de surimi mayonnaise	Tomates nature		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce forestière  Printanière de légumes	Gratiné de poisson au fromage  Purée de pommes de terre		
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Camembert		
DESSERT	Crème dessert caramel	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](http://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

Taboulé BIO



Céleri BIO rémoulade



Concombre bulgare BIO



Pizza au fromage



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf BIO sauce  
tomate



Poisson pané sauce citron

Sauté de volaille paëlla

Omelette nature



Haricots verts BIO



Pommes vapeur

Riz paëlla



Ratatouille BIO



PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Madeleine

Gouda

Carré ligueil

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt sucré Local HVE



Compote de pommes HVE

Cake aux pommes



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

Code à saisir : FEU143

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

\* Suivant le contrat