

	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 : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
 \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
 \* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
 Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

 **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	Crêpe au fromage 	Carottes râpées nature	X	X
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Petits pois	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	X  X	X  X
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	X	X
DESSERT	Yaourt sucré	Compote pomme vanille	X	X

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
\* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

 **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**

Rosette nature



Betteraves BIO vinaigrette



Tomates mozzarella basilic

Pommes de terre façon  
piemontaise

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Aiguillettes de volaille  
forestière

Poisson pané et quartier de  
citron

Coquillettes bolognaises

Omelette nature



Haricots beurre

Purée de pommes de terre  
BIO



X

Ratatouille BIO

**PRODUIT LAITIER**

Galette St Michel BIO



Fromage frais aux fruits BIO



Buchette de chevre

Chanteneige BIO



**DESSERT**

Yaourt sucré Local HVE



Fruit frais BIO



Panna cotta aux fruits rouges



Crème dessert chocolat BIO



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique \***



**Produits locaux**

\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)

\* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)

\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)

Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)



**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	x	Macédoine mayonnaise	Nem aux légumes	Concombres natures 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	x	Paupiette de veau charcutière	Riz cantonais Végétarien 	Gratiné de poisson au fromage
	x	Pommes persillées	X	Purée de carottes BIO 
PRODUIT LAITIER	x	Fromage frais aux fruits BIO 	Coulommiers	Saint paulin BIO 
DESSERT	x	Fruit frais BIO 	Banane 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 : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
 \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
 \* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
 Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

 **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	Médailon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre BIO thon ciboulette tomates vinaigrette 	Tomates nature	Pastèque BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème  Gratin de choux fleurs et pdt	Boulettes végétales sauce tomate   Ratatouille BIO	Jambon HVE à l'échalote   Coquillettes BIO 	Dos de colin MSC au beurre blanc  Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO de la ferme 	Buchette de chevre	Emmental BIO	Cantafrais
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Smoothie pomme fraise	Fromage blanc aromatisé aux fruits

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
\* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

 **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