

| | 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

Code à saisir : FEU143


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

* Suivant le contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|--------------------------|---|--|------------|------------|
| 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

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

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

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

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

Code à saisir : FEU143

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

* Suivant le contrat