

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées nature	Macédoine mayonnaise 	Mortadelle
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce charcutière Haricots blancs à la tomate	Nugget's de volaille Ratatouille et coquillettes	Hachis parmentier  Salade verte	Dos de colin sauce citron 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**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au fromage 	Piémontaise 	Oeuf dur mayonnaise	Céleri BIO rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule BIO 	Saucisse de porc HVE nature  Haricots verts BIO 	Roti de dinde à la crème Carottes BIO à la crème 	Gratiné de poisson au fromage Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Savaron BIO 	Camembert	Petit suisse sucré	Chanteneige
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat BIO 	Fruit frais BIO 	Brownie 

 **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 BIO



Salade de pommes de terre
tomates oeufs vinaigrette

Raïta de concombre menthe

Pâté de campagne BIO



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Rôti de porc forestière



Cordon bleu sauce tomate

Tandoori de volaille

Haché de cabillaud sauce
tomate

Lentilles BIO



Petits pois BIO



Riz créole BIO



Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Petit suisse aromatisé aux
fruits

Emmental

Madeleine

DESSERT

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO



Smoothie fruits exotiques

Yaourt velouté 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 : 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	Betteraves BIO vinaigrette 	Taboulé BIO 	Radis HVE et beurre 	Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf BIO VBF  Coquillettes BIO 	Beignets de calamar sauce tartare Duo de carottes jaunes et oranges	Gratin savoyard  Salade verte	Aiguillettes de volaille FR au paprika Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Coulommiers	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé	Compote de pommes banane	Cake pépite 

 **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