


	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](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**

Chou blanc au fromage 

Piémontaise 

Oeuf dur mayonnaise

Céleri BIO rémoulade 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Boulettes de boeuf sauce tomate

Saucisse de porc HVE nature 

Roti de dinde à la crème

Gratiné de poisson au fromage

Semoule BIO 

Haricots verts BIO 

Carottes BIO à la crème 

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](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**

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](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

Betteraves BIO vinaigrette



Taboulé BIO



Radis HVE et beurre



Crêpe au fromage



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Sauté de boeuf BIO VBF



Beignets de calamar sauce  
tartare

Gratin savoyard



Aiguillettes de volaille FR au  
paprika

Coquillettes BIO



Duo de carottes jaunes et  
oranges

Salade verte

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](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


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

Code à saisir : FEU143

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

\* Suivant le contrat