


	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 Celand -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 Celand-50)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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

Betteraves BIO vinaigrette



Pommes de terre au thon

Carottes râpées nature BIO

Potage brocolis



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF

Salade iceberg

Escalope de volaille à la
crème

Haricots verts BIO



Rôti de porc sauce paysanne



Riz créole BIO



Poisson meunière sauce
tartare

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Madeleine

Buchette de chevre

Emmental BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé Local HVE

Smoothie fruits exotiques



Mousse chocolat au lait



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)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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	Céleri BIO rémoulade 	Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Lentilles BIO cuisinées 	Haché au boeuf et jus Petits pois Carottes BIO 	Gratin savoyard  Salade iceberg	Dos de colin sauce basquaise Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Comte AOP	Fromage frais aux fruits BIO 	Rondelé BIO 
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert vanille	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 : 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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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

Pépinettes maïs et tomates

Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Salade de pommes de terre cervelas cornichons



Potage haricots verts

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Aiguillettes de blé panées



Haricots beurre

Paupiette de veau forestière

Semoule BIO

Saucisse de Francfort

Choucroute et pommes vapeur

Gratiné de poisson au fromage

Tortis BIO



PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré BIO



Croc'lait BIO



Brie pointe

Emmental BIO

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé BIO de la ferme



Mousse biscuitée pomme spéculoos



Flan nappé caramel



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)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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

Pizza au fromage



Carottes râpées nature BIO



Salade deauvillaise



Pommes de terre BIO au thon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde sauce normande

Boulettes de boeuf sauce tomate basilic

Hachis parmentier BIO



Beignets au calamar et quartier de citron

Carottes BIO persillées



Pommes sautées

Salade iceberg

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Fromage frais aux fruits BIO



Rondelé BIO



Coulommiers BIO



DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais BIO




Compote de pommes banane

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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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