

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte au fromage	Taboulé BIO 	Betteraves BIO vinaigrette 	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau sauce charcutière Petits pois BIO 	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes BIO 	Saute de volaille sauce tomate Frites au four	Chili sin carne (plat végétarien)  Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel BIO 	Vache qui rit BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Carré ligueil
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Entremets 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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées nature BIO 	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Lentilles	Poisson pané sauce tomate Purée de pommes de terre BIO 	Rôti de porc aux oignons  Coquillettes BIO 	Escalope de volaille à la crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Cantafras	Coulommiers BIO 	Saint paulin BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Compote de poire	Chou à la vanille 

 **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	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Terrine de saumon sauce cocktail	Coleslaw BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs BIO à la tomate 	Nugget's de blé ketchup  Petits pois Carottes BIO 	Filet de dinde aux marrons Potatoes pops	Dos de colin sauce cressonnette Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Petit moulé	Emmental BIO	Buchette de chevre
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert caramel	Lingot cacao	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 : 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				
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)
 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