


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Lentilles vinaigrette	Salade iceberg	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale Semoule BIO 	Paupiette de veau charcutière Haricots verts BIO 	Raclette jambon et salami  Pommes de terre et fromage raclette	Dos de colin sauce tomate Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Carré ligueil	X	Comte AOP
DESSERT	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Smoothie pomme cassis	Crêpe sucrée

 **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



Céleri BIO rémoulade



Potage potiron

Pommes de terre façon piémontaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde aux petits oignons

Poisson pané et dosette de ketchup

Viandes cassoulet



Boulettes de boeuf stroganoff

Gratin de choux fleurs et pdt



Purée de pommes de terre BIO



Haricots blancs BIO à la tomate



Petits pois

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme BIO



Saint paulin BIO portion



Galette St Michel BIO



Cantafrais

DESSERT

Fruit frais BIO



Compote pomme fraise

Yaourt aromatisé Local HVE



Flan pâtissier



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 	Pommes de terre BIO au thon 	Macédoine mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Haricots verts BIO 	Haché de veau marengo Ratatouille	Coquillettes bolognaises X	Poisson meunière dosette de ketchup Rousties de légumes 
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Croc'lait BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Emmental BIO
DESSERT	Dessert lacté caramel	Beignet aux pommes	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE

 **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

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	Taboulé BIO 	Coleslaw BIO 	Œuf dur mayonnaise	Potage chou-fleur 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Beignets de brocolis	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Pommes vapeur quartier HVE	Nugget's de blé ketchup  Petits pois BIO 	Dos de colin sauce cressonnette Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Carré de l'est	Fripon
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	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				
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