


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Escalope de volaille sauce milanaise Ratatouille	Longe de porc aux oignons  Haricots verts	Gratiné de poisson au fromage Riz et petits légumes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aromatisé aux fruits	Vache qui rit	Coulommiers
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Cake aux pommes 	Compote pomme abricot

 **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 	Saucisson ail 	Salade marco polo	Friand à la viande
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Lentilles	Steak haché sauce tomate Haricots beurre provençale	Saute de porc crème de champignons  Duo de carottes jaunes et oranges	Poisson pané et quartier de citron Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Emmental	Galette bretonne	Petit moulé	Petit suisse sucré
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Local HVE 	Brownie 	Banane

 **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	Pizza au fromage 	Coleslaw 	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Normandin de veau sauce forestière Petits pois	Pavé de poisson blanc à la crème Pommes roosties	Tandoori de volaille Boulgour	Rôti de porc HVE à la moutarde  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Rondelé
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Fruit frais 	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 : 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

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette
d'agrumes 

Radis beurre 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate 

X

Saucisse knack nature 

Purée de carottes 

Tajine de volaille à l'orange

Légumes tajine

Beignets au calamar sauce
ketchup

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert

Fraidou

Mimolette

DESSERT

Fruit frais 


Mousse chocolat au lait

Cake au citron 

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 : 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	Salami 	Betteraves vinaigrette	Emincé bicolore 	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille vallée d'auge Petits pois	Filet de poisson meunière dosette de ketchup Frites au four	Gratin savoyard  X	Haché au boeuf sauce poivre Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse aux fruits	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote pomme abricot	Cake pépites de 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 : 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