

| | 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



Pâtisserie maison



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)



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Viande Label Rouge *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

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

* Suivant le contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--------------------------|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage  | Carottes râpées nature | X | X |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse de Toulouse HVE grillée  | Lasagnes bolognaises VBF | X | X |
| | Petits pois | Salade iceberg | X | X |
| PRODUIT LAITIER | Mimolette | Coulommiers | X | X |
| DESSERT | Yaourt sucré | Compote pomme vanille | X | X |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

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

* Suivant le contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Rosette nature  | Betteraves vinaigrette | Tomates mozzarella basilic | Pommes de terre façon piémontaise |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Aiguillettes de volaille forestière Haricots beurre | Poisson pané Purée de pommes de terre | Coquillettes bolognaises X | Omelette nature  Ratatouille |
| PRODUIT LAITIER | Petit beurre biscuit | Petit suisse aux fruits | Buchette de chevre | Chanteneige BIO  |
| DESSERT | Yaourt sucré | Fruit frais  | Panna cotta au caramel  | Crème dessert vanille |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

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

* Suivant le contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|------------|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | x | Macédoine mayonnaise | Nem aux légumes | Concombre vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | x x | Paupiette de veau charcutière Pommes persillées | Riz cantonais Végétarien  X | Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes |
| PRODUIT LAITIER | x | Petit suisse sucré | Coulommiers | Saint paulin |
| DESSERT | x | Fruit frais  | Banane | Eclair au chocolat |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

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

* Suivant le contrat

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Médaille de surimi mayonnaise | Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette | Tomates nature | Pastèque |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope de volaille à la crème Gratin de choux fleurs et pdt | Boulettes végétales sauce tomate  Ratatouille | Jambon HVE à l'échalote  Coquillettes | Dos de colin MSC au beurre blanc Pommes vapeur quartier |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aux fruits | Buchette de chevre | Emmental | Cantafrais |
| DESSERT | Fruit frais  | Liégeois vanille | Smoothie pomme fraise | Fromage blanc aromatisé aux fruits |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BE4P55

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

* Suivant le contrat