

	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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BE4P55

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

\* Suivant le contrat