

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Médaille de surimi mayonnaise	Salade chinoise	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine  Semoule BIO	Gratiné de poisson au fromage  Haricots beurre	Riz cantonais Végétarien   X	Paupiette de veau nature  Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Emmental BIO	Saint paulin	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Crêpe sucrée

 **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	Pizza au fromage 	Céleri BIO rémoulade 	*Potage potiron*	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Longe de porc aux oignons   Gratin de choux fleurs et pdt	Poisson pané et quartier de citron  Purée de pommes de terre BIO 	*Poulet kedjenou*  *Riz créole BIO* 	Boulettes végétales stroganoff   Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers BIO 	*Mimolette*	Rondelé BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote pomme fraise	*Banana Bread*	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				
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				
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 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Betteraves BIO vinaigrette 	Emincé bicolore BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière  Haricots verts	Nugget's de blé   Ratatouille	Hachis parmentier  Salade iceberg	Poisson blanc MSC basquaise  Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Coulommiers BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Saint paulin BIO portion 	Madeleine
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane BIO 	Smoothie pomme fraise BIO 	Yaourt sucré Local HVE 

 **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