

	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	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre au thon	Potage de légumes et pommes de terre	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Petits pois	Omelette nature et dosette de ketchup   Purée de pommes de terre BIO 	Dos de colin MSC sauce crème  Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé céréales BIO 	Buchette de chevre	Emmental BIO
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé Local HVE 	Mousse chocolat au lait	Galette des rois frangipane

 **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	Crêpe au fromage 	Emincé bicolore BIO 	Salade iceberg emmental jambon 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées et ketchup   Duo de carottes jaunes et oranges	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette  Pommes vapeur quartier	Steak haché VBF sauce Barbecue  Frites au four	Saute de porc aux p'tits oignons   Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Carré de l'est	Chanteneige BIO 
DESSERT	Liégeois vanille 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Riz au lait 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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Saucisson ail 	Œuf dur mayonnaise	Potage carottes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Escalope de volaille à la crème Purée de carottes 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Camembert BIO 	Gouda BIO 	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais BIO 	Fromage blanc sucré	Banane BIO 	Cake pépites de 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	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