

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Melon 

Tomates nature 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Hachis parmentier  
  
Salade verte

Gratiné de poisson au fromage  
  
Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Camembert

Tomme noire

**DESSERT**

Crème dessert vanille

Eclair au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **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 : COU144

**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

Pastèque

Concombre bulgare BIO



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Jambon HVE persillade



Boulettes de soja sauce tomate



Sauté de volaille paëlla

Poisson pané et quartier de citron

Duo de carottes et pommes de terre

Ratatouille BIO



Riz paëlla au chorizo (porc) BIO



Haricots verts BIO



**PRODUIT LAITIER**

Fromage frais aux fruits BIO



Vache picon

Gouda

Carré ligueil

**DESSERT**

Fruit frais BIO



Mousse chocolat au lait

Compote de pommes HVE

Gâteau au yaourt



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

**Pâtisserie maison**

**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)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

**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 : COU144

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Rosette HVE nature



Tomates BIO nature



Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



Salade de blé à la  
provençale

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Escalope de volaille LABEL  
ROUGE en sauce



Filet de poisson meunière  
sauce tartare

Kebab de dinde



Carottes vichy BIO



Semoule

Pommes rissolées BIO



Rousties de légumes

**PRODUIT LAITIER**

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

Coulommiers

Madeleine

**DESSERT**

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Smoothie pomme fraise



Yaourt aromatisé Local  
HVE



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

**Pâtisserie maison**

**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)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises**

**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 : COU144

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Emincé bicolore BIO



Taboulé BIO



Pastèque

Concombre bulgare BIO



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Raviolinis au fromage sauce  
crème champignons



X

Cordon bleu

Petits pois BIO



Sauté de volaille LABEL au  
caramel



Haricots beurre

Brandade de poisson

X

**PRODUIT LAITIER**

Fraidou

Petit suisse sucré

Buchette de chevre

Petit moulé

**DESSERT**

Crème dessert vanille BIO



Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Compote pomme fraise

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

**Pâtisserie maison**

**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)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises**

**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 : COU144

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pommes de terre  
emmental tomates

Carottes râpées nature BIO



Salade américaine

Melon BIO



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées  
et ketchup



Saucisse de Toulouse CE2  
HVE



Emincé de bœuf BIO VBF  
sauce diable



Pavé de poisson blanc à la  
crème

Beignets de brocolis

Lentilles BIO



Frites au four

Purée de courgettes

**PRODUIT LAITIER**

Vache qui rit

Carré de l'est

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

Edam BIO



**DESSERT**

Flan nappé caramel

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Gâteau au chocolat



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

**Pâtisserie maison**

**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)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises**

**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 : COU144

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

\* Suivant le contrat