

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

Code à saisir : COU144


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

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Pastèque	Concombre bulgare BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Duo de carottes et pommes de terre	Boulettes de soja sauce tomate  Ratatouille BIO 	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc) BIO 	Poisson pané et quartier de citron 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

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

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

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

Code à saisir : COU144

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

* Suivant le contrat