

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées nature 

Taboulé

Œuf dur mayonnaise

Potage céleri 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Escalope de volaille sauce  
milanaise

Longe de porc aux oignons 

Gratiné de poisson au  
fromage

Salade verte

Ratatouille

Haricots verts

Riz et petits légumes

**PRODUIT LAITIER**

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

Vache qui rit

Coulommiers

**DESSERT**

Mousse chocolat au lait


Fruit frais 

Cake aux pommes 

Compote pomme abricot

 **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**

Chou blanc au fromage 

Saucisson ail 

Salade marco polo

Céleri rémoulade 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse CE2 HVE 

Steak haché sauce tomate

Palet végétarien maraîcher 

Poisson pané et quartier de citron

Lentilles

Haricots beurre provençale

Duo de carottes jaunes et oranges

Purée de patate douce

**PRODUIT LAITIER**

Emmental

Galette bretonne

Petit moulé

Petit suisse sucré

**DESSERT**

Cocktail de fruits


Yaourt aromatisé Local HVE 

Brownie 

Banane

 **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**

Pizza au fromage



Coleslaw



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Nugget's de blé ketchup



Pavé de poisson blanc à la crème

Tandoori de volaille

Rôti de porc HVE à la moutarde



Petits pois

Pommes roosties

Boulgour

Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Mimolette

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Rondelé

**DESSERT**

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais




Chou à la vanille



 **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**


Macédoine mayonnaise

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette  
d'agrumes 

Céleri rémoulade 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Tortellinis ricotta épinards  
sauce tomate 

Saucisse knack nature 

Tajine de volaille à l'orange

Beignets au calamar sauce  
ketchup

X

Purée de carottes 

Légumes tajine

Riz créole

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré

Camembert

Fraidou

Mimolette

**DESSERT**

Fruit frais 


Mousse chocolat au lait

Cake au citron 

Compote de pommes 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**

Piémontaise



Betteraves vinaigrette

Emincé bicolore



Médaille de surimi  
mayonnaise

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Escalope de volaille vallée  
d'auge

Petits pois

Filet de poisson meunière  
dosette de ketchup

Frites fraîches

Gratin savoyard végétarien



X

Haché au boeuf sauce  
poivre

Duo de carottes jaunes et  
oranges

**PRODUIT LAITIER**

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Gouda

Vache picon

**DESSERT**

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote pomme abricot

Cake pépites de 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