

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette 

Taboulé BIO 

Concombre bulgare BIO 

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF

Poisson pané sauce tomate

Jambon HVE persillade 

Boulettes végétales sauce tomate basilic 

Salade iceberg

Haricots verts BIO 

Haricots blancs BIO à la tomate 

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Saint paulin BIO 

Fromage frais aux fruits BIO 

Cantafrais

DESSERT

Compote de pommes HVE

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Tomates BIO nature



Pastèque

Coleslaw BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées



Chipolatas grillées nature



Sauté de volaille paëlla

Dip fish de colin meunière

Petits pois BIO



Ratatouille BIO



Riz paëlla au chorizo (porc)



Frites fraîches

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Petit beurre biscuit

Emmental BIO

Petit moulé

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé Local
HVE



Compote pomme fraise

Cake au citron



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

Betteraves BIO vinaigrette



Salade de pommes de terre BIO thon ciboulette tomates vinaigrette



Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Melon BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc sauce charcutière



Cordon bleu sauce tomate

Boulettes de bœuf sauce tomate



Beignets de brocolis

Carottes vichy BIO



Semoule BIO

Purée de pommes de terre BIO



PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse sucré

Fripon

Edam

DESSERT

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Smoothie pomme fraise BIO



Crème dessert caramel



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 *



Haute Valeur Environnementale *



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

Carottes râpées nature BIO 

Tomates BIO nature 

Pastèque

Rosette nature 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 

Saucisse de Toulouse 

Accras de poisson

Escalope de volaille normande

X

Lentilles BIO cuisinées maison 

Riz créole BIO 

Haricots verts BIO 

PRODUIT LAITIER

Comte AOP

Fromage frais aux fruits BIO 

Camembert BIO 

Chanteneige

DESSERT

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO 

Mousse chocolat au lait

Flan pâtissier 

 **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