

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Piémontaise 		Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau sauce charcutière Haricots verts BIO 		Poisson meunière MSC sauce citron Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Mimolette		Samos
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat		Donut's

 **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

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 	Carottes râpées nature BIO 		Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Petits pois BIO 	Dos de colin MSC sauce cressonnette Purée de pommes de terre		Boulettes de boeuf VBF sauce tomate Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais aux fruits BIO 		Carré de l'est
DESSERT	Crème dessert vanille BIO 	Fruit frais BIO 		Compote pomme abricot

 **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

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 nature 	Betteraves BIO vinaigrette 	Tomates nature	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Haricots verts BIO 	Poisson pané sauce citron Pommes vapeur quartier	Coquillettes bolognaises X	Omelette nature  Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert BIO 
DESSERT	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Gâteau aux courgettes et 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

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 	Macédoine mayonnaise	*Concombre vinaigrette* 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons  Carottes vichy	Paupiette de veau charcutière Pommes persillées	*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* *Nouilles façon Thaï*	Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Fromage frais aux fruits BIO 	*Saint paulin*	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	*Riz au lait LOCAL HVE* 	Banane

 **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

Code à saisir : COU144

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

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailillon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Gratin de choux fleurs et pdt	Haché de veau marengo Haricots verts BIO 		
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Local HVE 	Coulommiers BIO 		
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille		

 **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

Code à saisir : COU144

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

* Suivant le contrat