

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates



Emincé bicolore



** Rillettes de poisson blanc
et surimi accompagné de
blinis **

Salade de penne au pesto
veggie



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Rôti de porc à la moutarde
(rôti de dinde, nugget's de
blé)



Lasagnes bolognaise
(Tortellinis ricotta épinards)

** Volaille farcie sauce pain
d'épice **

Nugget's de blé



Beignets de brocolis

Salade verte

** Pommes noisettes **

Haricots verts



Pennes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits



Biscuit



Carré Ligueuil

Gouda



DESSERTS

Fruit frais



Yaourt velouté aux fruits

** Carré chocolat **

Crème dessert vanille



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 bœuf et de porc
sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label



HVE Haute Valeur Environnementale



AOP Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Pâtisserie maison


















LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise 	Céleri rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (toretlinis ricotta épinards) Salade verte	Steak pané emmental  Haricots verts 	Emincés de volaille au curry (nugget's de blé)  Riz créole	Sauté de porc aux p'tits oignons (sauté de volaille, omelette)  Gratin de choux fleurs et pommes de terre  Boullgour
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré Liguéil 	Petit suisse aux fruits 	Fripons
DESSERTS	Compote de pommes 	Crème dessert chocolat 	Fruit frais  	** Galette des rois frangipane **



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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Pâtisserie maison



Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label

HVE Haute Valeur Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage



Quiche lorraine
(crêpe au fromage)



Salade verte



Emincé bicolore



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Tajine de boulettes de soja



Gratiné de poisson à la
provençale



Raclette jambon salami
(jambon de dinde, surimi)



Escalope de volaille à la
crème
(nugget's de blé)



Semoule



Ratatouille



Pommes de terre et fromage
raclette

Purée de brocolis



PRODUIT LAITIER

Camembert



Tomme noire

Chanteneige



DESSERTS

Cocktail de fruits



Yaourt aromatisé de la ferme



Fruit frais



Moelleux chocolat



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 bœuf et de porc
sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label

HVE Haute Valeur Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Pâtisserie maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !