















	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)   Beignets de brocolis Pennes	Lasagnes bolognaise (Tortellinis ricotta épinards) Salade verte	** Volaille farcie sauce cranberries ** ** Pommes noisettes **	Nugget's de blé  Haricots verts  
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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Pâtisserie maison



Les viandes de bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label

AOP Appellation d'Origine Protégée

HVE Haute Valeur Environnementale


















LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

	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  Boulgour
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré Ligeuil 	Petit suisse aux fruits 	Fripons
DESSERTS	Compote de pommes 	Crème dessert chocolat 	Fruit frais 	** Galette des rois framipane **

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)



Les viandes de bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label

AOP Appellation d'Origine Protégée

HVE Haute Valeur Environnementale







LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

	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  Semoule  	Gratiné de poisson à la provençale Ratatouille 	Raclette jambon salami (jambon de dinde, surimi)  Pommes de terre et fromage raclette	Escalope de volaille à la crème (nugget's de blé)  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)



Les viandes de bœuf et de porc sont françaises



Plat contenant du porc



Plat végétarien



Viande Label

AOP Appellation d'Origine Protégée

HVE Haute Valeur Environnementale



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 : FUE33M