















	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 pain d'épice **  ** 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**



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## 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



Boullgur

### PRODUIT LAITIER

Edam

Carré Ligueil



Petit suisse aux fruits



Fripous

### 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)



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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  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)



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**