

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé Salade de pâtes scandinave	Carottes râpées nature Macédoine mayonnaise	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille à l'estragon (galette de quinoa) Pommes rissolées Poêlée asiatique	Nugget's de blé Carottes à la crème	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	
DESSERTS	Mousse chocolat au lait Liégeois vanille	Fromage blanc sucré Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	


**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 : CVAL14

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

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail (œuf dur) Quiche lorraine	Salade deauvillaise (chou blanc nature) Céleri rémoulade	Taboulé de choux fleurs Betteraves mais vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grill HVE sauce persillade (jambon de dinde, poisson) Lentilles	Poisson pané Purée de carottes Semoule	Haché au boeuf sauce barbecue (boulette de soja) Rousties de légumes Fondue de choux verts	Omelette sauce tomate Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Galette St Michel	Petit moulé	Emmental
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt sucré Local HVE	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat


**Produits locaux**

- \* Lait : La ferme de la Fouillère (Le Petit Celland)
- \* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
- \* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
- \* Carottes : Mr François (Lingeville)
- \* 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 \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

\* Selon contrat



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Salade de pommes de terre emmental tomates Salade de haricots blancs au basilic	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Macédoine mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises (poisson milanaise)  Semoule	Croq fromage  Petits pois	Tajine de volaille aux fruits secs (tajine de poisson)  Frites au four  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage  Beignets de brocolis  Pennes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fripon	Gouda au cumin IGP	Petit suisse aromatisé aux fruits
DESSERTS	Cocktail de fruits  Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Cake cacao cannelle	Fruit frais


**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 : CVAL14

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

\* Selon contrat