

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées nature	
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	Fromage blanc sucré	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

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 *









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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail (œuf dur) 	Salade deauvillaise (chou blanc nature) 	Taboulé de choux fleurs	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 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 *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Salade de pommes de terre emmental tomates	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Macédoine mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaïses (poisson milanaïse) 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	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

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 : CVP141

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

* Selon contrat