















	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

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

Code à saisir : CVP141

	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 Ligueil 	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)



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

Code à saisir : CVP141

	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**



**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 : CVP141

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