

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Tomates au gingembre 	Accras de morue 	Betteraves 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille aux épices   Boullgour 	Tarte aux légumes   Salade verte 	Rougail saucisse (Saucisse de volaille, Boulette de soja)   Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille   Purée de patates douce 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Savaron 	Petit suisse sucré	Cantafras
DESSERTS	Compote de pommes 	Liegeois vanille 	Fruit frais 	Gateau mangue 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 !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore 	Salami (Terrine de légumes tranchée) 	Macédoine mayonnaise 	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de bœuf à la bourguignonne (Boulette de soja)  Pommes rissolées  Endives braisées	Filet de colin meunière nature  Gratin de choux fleurs et pdt   Haricots blancs à la tomate	Hachis végétal  Salade verte	Roti de dinde à l'estragon (Pané de blé épinard fromage)   Ratatouille   Riz sauvage
PRODUIT LAITIER	Gouda	Carré ligueil	Fromage frais aux fruits 	Vache picon
DESSERTS	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat  	Fruit frais   	Cake aux pommes 



**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 !