
















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Céleri rémoulade 	** Salade des îles (tomate, anans, maïs, palmier, raisin sec, surimi) ** 	Tarte au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de soja sauce milanaise  Petits pois 	Dos de colin dieppoise Pommes vapeur Poêlée paysanne	** Poulet assado salsa mangue **  (Boulettes de soja) ** Riz créole haricots rouges et maïs **	Sauté de porc crème de champignons (sauté de volaille, nugget's de blé)  Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Emmental	Comté AOP	Petit suisse aromatisé 
DESSERTS	Cocktail de fruits 	Liégeois vanille	** Cake à la banane **  	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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine (crêpe au fromage) 	Betteraves vinaigrette 	Carottes rapées	Piémontaise (pommes de terre façon piémontaise) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce normande (boulettes de soja) Haricots beurre Riz créole	Omelette  Farfalles 	Hachis parmentier (hachis aux lentilles) Salade verte	Beignets de calamar à l'armoricaine Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré 	Gouda 	Coulommiers	Rondelé
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert chocolat 	Compote de pommes 	Chou à la 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
















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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Céleri rémoulade 	Salami (terrines de légumes) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bœuf braisé sauce échalotes (steak de colin) Tortis 	Saucisse de Toulouse (boulettes de soja milanaise)  Petits pois 	Gratin de pommes de terre, choux-fleurs et fromage 	Filet de poisson meunière Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Savaron 	Fraidou 	Petit suisse aromatisé 
DESSERTS	Compote de pommes HVE	Yaourt aromatisé	Brownie  	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

Code à saisir : CVAL14

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