













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami (Terrine de légumes) 	Betteraves vinaigrette 		Carottes rapées nature 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce forestière (pané de blé épinard fromage) Beignets de brocolis Purée de pommes de terre	Poisson pané sauce citron Petits pois 		Gratin de raviolinis végétarien  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Edam		Saint Paulin 
DESSERTS	Fruit frais  	Flan nappé caramel		Compote de 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

 Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

 Plat contenant du porc

 Plat végétarien

 Viande Label

AOP Appellation d'Origine Protégée















HVE Haute Valeur Environnementale



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

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail HVE (œuf dur) 	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Taboulé de choux fleurs	Macédoine mayonnaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de bœuf au paprika (boulettes de soja)  Haricots verts 	Palet végétarien à l'italienne  Riz créole 	Sauté de volaille sauce provençale (galette de quinoa)  Pommes rissolées 	Gratiné de poisson au fromage purée de carottes Semoule
PRODUIT LAITIER	Sablé céréales 	Petit suisse sucré 	Camembert	Tomme noire
DESSERTS	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Compote de pommes 	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)



 Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

 Plat contenant du porc

 Plat végétarien

 Viande Label

AOP Appellation d'Origine Protégée
HVE Haute Valeur Environnementale

 **Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Pâtisserie maison**



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M