






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine (crêpe au fromage) 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées nature 	Piémontaise (salade de pommes de terre) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons (nugget's de blé) Haricots beurre provençale Boulgour	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate Pommes sautées Poêlée campagnarde	Hachis parmentier (hachis parmentier végétal) Salade verte	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Camembert	Chanteneige	Tomme noire
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Compote de pommes banane	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



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

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salami (terrines de légumes) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins (boulettes végétales)  Semoule	Saucisse de Toulouse CE2 HVE (saucisse de volaille)   Petits pois  Pommes de terre fondantes	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole	Filet de poisson meunière sauce citron  Purée de potiron  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Emmental	Madeleine	Carré président	Petit suisse sucré
DESSERTS	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Local HVE 	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

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

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates	Emincé bicolore 	** Jus d'orange **	Salade de penne au pesto veggie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde (rôti de dinde, galette de quinoa)  Beignets de brocolis	Lasagnes bolognaises VBF (tortellinis ricotta épinards) Salade verte	** Volaille farcie sauce au miel ** (galette végétale)  ** Pommes noisettes **	Poisson pané et quartier de citron (nugget's de blé)  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse aromatisé aux fruits	** Coulommiers **	Mimolette
DESSERTS	Yaourt sucré	Fruit frais 	** Bûche de Noël **	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 \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***



**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 : FUE33M

\* Selon contrat