



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine (crêpe au fromage) 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées nature  Poireaux vinaigrette 	Piémontaise (salade de pommes de terre)  Blé petits pois maïs vinaigrette
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 Fruit frais	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 *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

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) Œuf dur mayonnaise
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 Compote de pommes HVE	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


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



* Selon contrat

HORS D'ŒUVRE

 Salade de pommes de terre
emmental tomates

MARDI

Emincé bicolore


JEUDI

** Jus d'orange **

 VENDREDI

 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

MARDI

 Lasagnes bolognaises VBF
(tortellinis ricotta épinards)

Salade verte

JEUDI

 ** Volaille farcie sauce au
miel **
(galette végétale)

** Pommes noisettes **

 VENDREDI

 Poisson pané et quartier de
citron
(nugget's de blé)

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Rondelé

MARDI

 Petit suisse aromatisé aux
fruits

JEUDI

** Coulommiers **

 VENDREDI

Mimolette

DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI

Fruit frais


JEUDI

** Bûche de Noël **

 VENDREDI

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)


 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 *

Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CVAL14