

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Oeuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Salade de penne BIO au pesto



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse de porc HVE
(saucisse de volaille,
boulettes de soja)



Tortis

Côtes de blettes persillées

Aiguillettes de blé panées



Carottes à la crème

Rôti de boeuf BIO VBF et
sauce tartare
(omelette)



Pommes sautées

Poêlée bretonne

Beignets de calamar nature

Ratatouille

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Six de savoie

Brie pointe

Petit suisse sucré

Emmental

DESSERTS

Cocktail de fruits

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



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)



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Crêpe au fromage

Coleslaw BIO



Riz au surimi BIO



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Colombo d'émincé de pois
et blé

Riz créole BIO



Rôti de dinde LABEL à la
moutarde
(pané de blé épinards
fromage)



Haricots verts BIO



Cheeseburger
(fish burger)

Frites au four

Salade verte

Dos de colin sauce crème

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Madeleine BIO



X

Coulommiers

DESSERTS

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé Local HVE



Carotte cake orange
cannelle



Liégeois 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)



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi
mayonnaise

Tomates nature

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Steak haché sauce
forestière
(omelette)

Printanière de légumes

Lentilles

Gratiné de poisson au
fromage

Purée de pommes de terre

Jeunes carottes aux épices

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Camembert

DESSERTS

Crème dessert caramel

Compote pomme fraise



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat