

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Chou blanc au fromage



Saucisson ail  
( )



Salade marco polo  
(salade de pâtes  
végétarienne)

Céleri rémoulade



**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse CE2  
HVE  
(saucisse de volaille,  
galette de quinoa)



Steak haché sauce  
tomate  
(boulettes de soja)

Palet végétarien  
maraîcher



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

Lentilles

Haricots beurre  
provençale

Duo de carottes jaunes et  
oranges

Purée de patate douce

Poêlée paysanne

Semoule

Macaronis

Poêlée de butternuts et  
panais

**PRODUIT LAITIER**

Emmental

Galette bretonne

Petit moulé

Petit suisse sucré

**DESSERTS**

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé Local  
HVE



Brownie



Banane

**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 \***



**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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage



Coleslaw



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette (salade de pommes de terre aux légumes)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nugget's de blé ketchup



Pavé de poisson blanc à la crème (galette de quinoa)

Tandoori de volaille (tarte au fromage, boulettes de soja)

Rôti de porc HVE à la moutarde (rôti de dinde, palet végétarien)



Petits pois

Pommes roosties

Boulgour

Beignets de brocolis

Pennes

Jeunes carottes persillées

Poêlée paysanne

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Rondelé

DESSERTS

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

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)



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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Saucisson ail



Taboulé

Carottes râpées  
vinaigrette d'agrumes



Céleri rémoulade



**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate

X

Salade verte

Saucisse knack nature  
(saucisse de volaille,  
poisson pané, boulettes  
de soja)



Purée de carottes



Tajine de volaille à  
l'orange  
(boulettes végétales)

Légumes tajine

Beignets au calamar  
sauce ketchup  
(nugget's de blé)

Riz créole

Poêlée paysanne

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré

Camembert

Fraidou

Mimolette

**DESSERTS**

Fruit frais



Mousse chocolat au lait

Cake au citron



Compote de pommes  
HVE

**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 \***



**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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise  
(pomme de terre façon  
piémontaise)



Betteraves vinaigrette

Emincé bicolore



Médailillon de surimi  
mayonnaise

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Escalope de volaille  
vallée d'auge  
(nuggets de blé)

Petits pois

Tortis

Filet de poisson meunière  
dosette de ketchup  
(veggy burger)

Pommes rissolées

Salade verte

Gratin savoyard  
végétarien



X

Salade verte

Haché au boeuf sauce  
poivre  
(galette végétale)

Duo de carottes jaunes et  
oranges

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Gouda

Vache picon

DESSERTS

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote pomme abricot

Cake pépites de 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 \*



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