

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage



Macédoine mayonnaise



Saucisson ail
()



Terrine de canard cornichons



Salade marco polo
(salade de pâtes
végétarienne)

Salade mancelle

Céleri rémoulade



Champignons à la crème

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

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



Lentilles

Poêlée paysanne

Steak haché sauce tomate
(boulettes de soja)

Haricots beurre provençale

Semoule

Palet végétarien maraîcher



Duo de carottes jaunes et
oranges

Macaronis

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

Purée de patate douce

Poêlée de butternuts et
panais

PRODUIT LAITIER

Emmental

Galette bretonne

Petit moulé

Petit suisse sucré

DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais

Yaourt aromatisé Local HVE



Petits suisses sucrés x2



Brownie



Banane

Compote de pomme ananas



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 : CUEDD4

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

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)

Brocolis à la parisienne



Choux rouges et raisins
vinaigrette

Salade de pâtes à l'italienne

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

Crème dessert praliné

Fruit frais

Poire au sirop



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail



Betteraves vinaigrette

Taboulé

Salade de blé Andalouse

Carottes râpées vinaigrette
d'agrumes



Céleri rémoulade



Pomelos sucre

**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



Compote de pommes HVE



Mousse chocolat au lait

Cake au citron



Compote de pommes HVE

Fruit frais



Produits locaux

- * Lait : La ferme de la Fouillère (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 : CUEDD4

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise
(pomme de terre façon
piémontaise)



Boullgour au thon



Betteraves vinaigrette

Radis beurre

Emincé bicolore



Champignons à la crème



Médailon de surimi
mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

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

Petits pois

Tortis

Filet de poisson meunière
dosette de ketchup
(veggie 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

Fromage blanc sucré

Fruit frais



Cocktail de fruits



Compote pomme abricot

Fruit frais

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)



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 : CUEDD4

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

* Selon contrat