

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Taboulé

Saucisse knack sauce
tomate
(boulettes de soja, palet
végétarien)



Petits pois

Pommes sautées

Carottes râpées nature

Escalope de volaille
forestière
(pané de blé épinards
fromage)

Riz créole

Courgettes sautées

Salade de penne au
pesto veggie

Crêpe au fromage

Haricots verts

Semoule

Coulommiers

Mimolette

Rondelé

Mousse chocolat au lait
(purée de pommes)

Compote pomme fraise

Gâteau au yaourt



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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature (betteraves) 	Tomates nature		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne (steak de colin) Beignets de brocolis Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert		
DESSERTS	Fruit frais 	Liégeois 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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise
(salade de pomme de terre)



Crêpe au fromage

Tzatziki

Carottes râpées nature

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la crème
(poisson, galette de quinoa)

Petits pois

Flageolets

Gratiné de poisson au fromage
(croisillon de fromage)

Haricots verts

Tortis

Rôti de porc HVE au jus
(rôti de dinde, pané de blé épinard)



Pommes de terre rôties au romarin

Lasagnes bolognaises VBF
(tortellinis ricotta épinards)

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Carré ligueil

Vache qui rit BIO



Gouda

DESSERTS

Fruit frais



Crème dessert caramel

Cake à la cannelle



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)

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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Salami
(terrines de légumes)



Jambon à l'échalote
(jambon de dinde, crêpe
au fromage)



Printanière de légumes

Farfalles

Saint paulin

Mousse chocolat au lait
(purée de pommes)

Salade de pâtes au thon
(salade de pâtes
végétarienne)

Paupiette de veau sauce
fromagère
(omelette)

Beignets de brocolis

Pommes persillées

Petit suisse sucré

Fruit frais



Concombre bulgare



Poisson pané et dosette
de ketchup
(nugget's de blé)

Frites au four

Salade verte

Coulommiers

Smoothie 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)

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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat