

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Taboulé

Salade de pommes de terre  
maïs tomate vinaigrette


Carottes râpées nature

Concombre bulgare

Salade de penne au pesto  
veggie

Salade de pommes de terre  
charcutière

**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

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

Petits pois

Pommes sautées

Escalope de volaille  
forestière  
(pané de blé épinards  
fromage)

Riz créole

Courgettes sautées

Crêpe au fromage

Haricots verts

Semoule

**PRODUIT LAITIER**

Coulommiers

Mimolette

Rondelé

**DESSERTS**

Mousse chocolat au lait  
(purée de pommes)

Crème dessert vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais

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)



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Rosette nature  
(betteraves)



Œuf dur mayonnaise



Tomates nature

Betteraves vinaigrette

**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



Ananas au sirop



Liégeois vanille

Crème dessert 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](http://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  
(salade de pomme de terre)   
  
Salade de pâtes au thon 

Crêpe au fromage

Tzatziki

Carottes râpées nature

Macédoine mayonnaise


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   
  
Compote de pommes HVE 

Crème dessert caramel

Liégeois chocolat

Cake à la cannelle 

Compote pomme fraise

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](http://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**

**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

**PRODUIT LAITIER**

**DESSERTS**

Salami  
(terrines de légumes)



Œuf dur mayonnaise



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



Printanière de légumes

Farfalles

Saint paulin

Mousse chocolat au lait  
(purée de pommes)

Crème dessert vanille

Salade de pâtes au thon  
(salade de pâtes  
végétarienne)

Salade de blé aux p'tits  
légumes

Paupiette de veau sauce  
fromagère  
(omelette)

Beignets de brocolis

Pommes persillées

Petit suisse sucré

Fruit frais



Pêche au sirop



Concombre bulgare



Céleri rémoulade

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**



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

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

\* Selon contrat