

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)



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 : CVAL14

**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)



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 : CVAL14

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

Code à saisir : CVAL14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

--

Salami
(terrines de légumes)



Œuf dur mayonnaise



Salade de pâtes au thon
(salade de pâtes
végétarienne)

Salade de blé aux p'tits
légumes

Concombre bulgare



Céleri rémoulade

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

--

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



Printanière de légumes

Farfalles

Paupiette de veau sauce
fromagère
(omelette)

Beignets de brocolis

Pommes persillées

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

Frites au four

Salade verte

PRODUIT LAITIER

--

Saint paulin

Petit suisse sucré

Coulommiers

DESSERTS

--

Mousse chocolat au lait
(purée de pommes)

Crème dessert vanille

Fruit frais



Pêche au sirop



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

Code à saisir : CVAL14

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

* Selon contrat