

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)



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 *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

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

* 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)



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 *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

* 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)



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 *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salami
(terrines de légumes)



Salade de pâtes au thon
(salade de pâtes
végétarienne)

Concombre bulgare



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

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



Paupiette de veau sauce
fromagère
(omelette)

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

Printanière de légumes

Beignets de brocolis

Frites au four

Farfalles

Pommes persillées

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse sucré

Coulommiers

DESSERTS

Mousse chocolat au lait
(purée de pommes)

Fruit frais



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)



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 *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

* Selon contrat