

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pépinettes maïs et tomates

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Bâtonnets de carottes sauce
cocktail



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre
cornichons



Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Aiguillettes de blé panées

Haricots beurre

Pommes vapeur quartier

Paupiette de veau forestière

Semoule BIO

Fondue de poireaux

Saucisse de Francfort

Choucroute et pommes
vapeur

Gratiné de poisson au
fromage

Tortis BIO



Flan de légumes

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré BIO



Croc'lait BIO



Brie pointe

Emmental BIO

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Yaourt aromatisé BIO de la
ferme



Yaourt sucré

Mousse biscuitée pomme
spéculoos



Flan nappé caramel

Liégeois vanille



Produits locaux

* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)

* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)

* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous
Avranches-50)

Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



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

Pizza au fromage

Carottes râpées nature BIO



Salade deauvillaise



Pommes de terre BIO au thon



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Rôti de dinde sauce
normande
(Omelette nature)

Carottes BIO persillées



Coquillettes

Boulettes végétales sauce
tomate basilic

Pommes sautées

Brunoise de légumes nature

Hachis parmentier BIO
(Hachis parmentier végétal)



Salade iceberg

Beignets au calamar et
quartier de citron
(Nugget's de blé)

Ratatouille

Haricots blancs à la tomate

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Fromage frais aux fruits BIO



Rondelé BIO



Coulommiers BIO



DESSERTS

Liégeois chocolat

Fruit frais BIO



Compote de pommes
banane

Eclair au chocolat



Produits locaux

* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)

* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)

* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous
Avranches-50)

Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



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 : CVAL14

* Selon contrat