

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Taboulé BIO



Concombre bulgare

Médaillon de surimi  
mayonnaise

Saucisse de Toulouse HVE  
grillée



Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate

Aiguillettes de volaille  
forestière

Duo de carottes et  
pommes de terre

X

Pommes noisettes

Salade verte

Coulommiers BIO



Saint paulin BIO



St Moret BIO



Compote de pommes  
banane

Crème dessert vanille BIO



Moelleux au chocolat  
Pâques



**Produits locaux**

\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-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](http://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

Macédoine mayonnaise

Pommes de terre façon  
piemontaise

Carottes râpées nature  
BIO



Radis beurre



PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Roti de dinde persillade

Boulettes végétales sauce  
tomate basilic

Sauté de porc HVE  
Dijonnaise



Brandade de poisson

Haricots blancs BIO à la  
tomate



Ratatouille

Petits pois

Salade iceberg

Haricots plats



Macaronis

Semoule

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Emmental BIO

Petit moulé

Yaourt aromatisé BIO



DESSERTS

Cocktail de fruits

Crème dessert chocolat  
BIO



Cake aux fruits confits



Fruit frais BIO



Produits locaux

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

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



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 : CVP141

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO  
vinaigrette



Rosette nature  
(Œuf dur)



Coleslaw BIO



Concombre vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Couscous végétarien aux  
pois chiches (plat végété)

Semoule BIO



Paupiette de veau aux  
petits oignons  
(Omelette)

Haricots verts BIO



Frites au four



Sauté de volaille paëlla  
(Dos de colin)

Riz paëlla au chorizo  
(porc)  
(riz paëlla sans porc)



Poisson pané

Purée de carottes BIO



PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme  
BIO



Edam BIO



Carré de l'est

Fripon

DESSERTS

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes HVE

Flan pâtissier local HVE



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)



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 : CVP141

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

\* Selon contrat