

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Concombre bulgare

Médailillon de surimi
mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

X

Saucisse de Toulouse HVE
grillée



Duo de carottes et
pommes de terre

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate

X

Aiguillettes de volaille
forestière

Pommes noisettes

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Coulommiers BIO



Saint paulin BIO



St Moret BIO



DESSERTS

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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* 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 *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* 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 ou galette de
quinoa)

Riz paëlla au chorizo
(porc)
(Riz paëlla végété)



Poisson pané
(Nugget's de blé)

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 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 *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat