

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Salade de riz au thon

Concombre bulgare

Pomelos sucre

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

Fruit frais



Crème dessert vanille BIO



Liégeois chocolat

Moelleux au chocolat
Pâques



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Chou fleur et museau sauce
salade



Pommes de terre façon
piemontaise

Salade de quinoa

Carottes râpées nature BIO



Céleri rémoulade

Radis beurre



Tomates nature

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Roti de dinde persillade

Haricots blancs BIO à la
tomate



Haricots plats

Boulettes végétales sauce
tomate basilic

Ratatouille

Macaronis

Sauté de porc HVE
Dijonnaise



Petits pois

Semoule

Brandade de poisson

Salade iceberg

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Emmental BIO

Petit moulé

Yaourt aromatisé BIO



DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais



Crème dessert chocolat BIO



Crème dessert praliné

Cake aux fruits confits



Fruit frais BIO



Pêche au sirop



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 : CUEDD4

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

* Selon contrat



MENU

Restaurant scolaire Drakkars primaire

Semaine du 15/04 au 21/04

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Rosette nature
(Œuf dur)



Mousse de foie



Coleslaw BIO



Champignons à la crème



Concombre vinaigrette

Carottes râpées nature

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



Compote pomme fraise

Yaourt velouté aux fruits

Fromage blanc sucré

Compote de pommes HVE

Fruit frais



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)



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !