

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées nature

X

X

Saucisson ail



X

X

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE
grillée /
Saucisse de volaille/Galette
de quinoa



Petits pois

Pommes de terre roties

Lasagnes bolognaises VBF/
Tortellinis ricotta épinards

Salade iceberg

X

X

X

X

X

X

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

X

X

DESSERTS

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote pomme vanille

Fruit frais



X

X

X

X



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)



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature



Saucisson ail



Betteraves BIO vinaigrette



Carottes râpées nature

Tomates mozzarella basilic

Pommes de terre façon
piemontaise

Salade de pommes de terre
tomates oeuf sauce tartare

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Aiguillettes de volaille
forestière/
Crêpe au fromage

Haricots beurre

Lentilles

Poisson pané/
Nugget's blé

Purée de pommes de terre
BIO



Curry de Courgettes poivrons

Coquillettes bolognaises/
coquillettes bolognaises VG

X

Omelette nature

Ratatouille BIO

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Galette St Michel BIO



Fromage frais aux fruits BIO



Panna cotta aux fruits
rouges

Chanteneige BIO



DESSERTS

Yaourt sucré Local HVE



Fromage blanc sucré

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Panna cotta aux fruits
rouges



Crème dessert vanille
caramel BIO

Mousse chocolat au lait



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)



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

x

Macédoine mayonnaise

Nem aux légumes

Concombre vinaigrette 

x

Choux fleurs vinaigrette

Friand au fromage

Radis beurre

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

x

Paupiette de veau
charcutière

Riz cantonais Végétarien

Gratiné de poisson au
fromage

x

Pommes persillées

x

Purée de carottes BIO 

x

Epinards branche HVE à la
crème

PRODUIT LAITIER

x

Fromage frais aux fruits BIO 

Coulommiers

Saint paulin BIO 

DESSERTS

x

Fruit frais BIO 

Banane BIO 

Eclair au chocolat

x

Cocktail de fruits

Compote de pommes 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)



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

Médailillon de surimi
mayonnaise

Rosette nature



Salade de pommes de terre
BIO thon ciboulette tomates
vinaigrette



Salade de penne au pesto
veggie

Tomates nature

Carottes râpées nature

Pastèque BIO



Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Escalope de volaille à la
crème /
Pané de blé

Gratin de choux fleurs et
pdt

Boulettes végétales sauce
tomate

Ratatouille BIO

Boulgour

Jambon HVE à l'échalote /
Jambon de dinde /
Aiguillettes de blé



Coquillettes BIO



Poêlée paysanne

Dos de colin MSC au beurre
blanc /
Galette de Quinoa

Pommes vapeur quartier

Courgettes sautées

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé BIO de la
ferme



Buchette de chevre

Emmental BIO

Cantafrais

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Liégeois vanille

Crème dessert chocolat

Smoothie pomme fraise

Fromage blanc aromatisé
aux fruits

Yaourt aux fruits



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)



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