

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées nature

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

Compote pomme vanille

X

X

**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)



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature



Betteraves BIO  
vinaigrette



Tomates mozzarella basilic

Pommes de terre façon  
piemontaise

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Aiguillettes de volaille  
forestière/  
Crêpe au fromage

Poisson pané/  
Nugget's blé

Coquillettes bolognaises/  
coquillettes bolognaises  
VG

Omelette nature

Haricots beurre

Purée de pommes de  
terre BIO



X

Ratatouille BIO

Lentilles

Curry de Courgettes  
poivrons



Riz créole

PRODUIT LAITIER

Galette St Michel BIO



Fromage frais aux fruits  
BIO



Buchette de chevre

Chanteneige BIO



DESSERTS

Yaourt sucré Local HVE



Fruit frais BIO



Panna cotta aux fruits  
rouges



Crème dessert vanille  
caramel 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)



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

|                            | LUNDI | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|----------------------------|-------|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE               | x     | Macédoine mayonnaise   | Nem aux légumes  | Concombre vinaigrette  |
| 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  |

**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)



**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médaille de surimi  
mayonnaise /  
Pomelos

Salade de pommes de  
terre BIO thon ciboulette  
tomates vinaigrette /  
Salade PDT nature



Tomates nature

Pastèque BIO



**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

Boullgour

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



Liégeois vanille

Smoothie pomme fraise

Fromage blanc aromatisé  
aux fruits

**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)



**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat