

	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 *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

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

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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

x

x

Macédoine mayonnaise

Choux fleurs vinaigrette

Nem aux légumes

Friand au fromage

Concombre vinaigrette



Radis beurre

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

x

x

x

Paupiette de veau
charcutière

Pommes persillées

Epinards branche HVE à la
crème

Riz cantonais Végétarien

X

Gratiné de poisson au
fromage

Purée de carottes BIO



PRODUIT LAITIER

x

Fromage frais aux fruits BIO



Coulommiers

Saint paulin BIO



DESSERTS

x

x

Fruit frais BIO



Cocktail de fruits

Banane BIO



Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat



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 : CUEDD4

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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat