

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



Lasagnes bolognaises
VBF/
Tortellinis ricotta
épinards

X

X

Petits pois

Salade iceberg

X

X

Pommes de terre roties

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 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)



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 : CVP141

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

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 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)



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 : CVP141

* 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 *

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 : CVP141

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi
mayonnaise

Salade de pommes de
terre BIO thon ciboulette
tomates vinaigrette



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

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 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)



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 : CVP141

* Selon contrat