

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 /
Boulettes de soja

Ratatouille BIO

Boullgur

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



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon
piemontaise

Carottes râpées nature
BIO



Melon



Taboulé BIO



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Omelette nature

Beignets de brocolis

Pommes vapeur

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



Haricots blancs

Epinards branche HVE à
la crème

Hachis parmentier BIO /
Hachis parmentier VG



Salade iceberg

Poisson meunière sauce
citron

Haricots beurre

Pennes

PRODUIT LAITIER

Edam Bio



Vache qui rit BIO



Gouda

Camembert

DESSERTS

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Riz au lait 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)



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

Betteraves BIO
vinaigrette



Crêpe au fromage

Gaspacho

Concombre bulgare



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Torsades bolovégé
(Plat complet végétarien)

X

Dos de colin MSC sauce
crème

Purée de brocolis

Sauté de volaille paëlla /
Dos de colin sauce paëlla

Riz paëlla au chorizo
(porc)



Jambon HVE sauce
Dijonnaise /
Rôti de Dinde / Crêpe au
fromage



Petits pois BIO



Blé pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits
BIO



Comte AOP

Buchette de chevre

Emmental BIO

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes
HVE

Churros au chocolat

Liégeois vanille



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

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail

Melon BIO



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce
charcutière / Rôti de
dinde / Pané de sarazin



Cordon bleu de volaille
sauce tomate /
Croustillant fromage

Couscous boulettes de
soja



Dos de colin MSC sauce
citron / Galette de
Quinoa

Coquillettes BIO



Haricots beurre

Semoule du couscous BIO

Beignets de brocolis

Poêlée campagnarde



Purée de pommes de
terre

Légumes couscous

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé BIO de
la ferme



Galette St Michel BIO



Gouda BIO



Camembert BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Compote pomme fraise

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 *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées nature
BIO 

Salade de pommes de
terre tomates oeuf sauce
tartare

Tomates BIO nature 

Quiche lorraine / Crêpe
fromage 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE
grillée /
Saucisse de volaille /
Palet végété 

Crêpe au fromage

Cheeseburger / Fishburger

Gratiné de poisson au
fromage

Lentilles BIO cuisinées 

Haricots verts BIO 

Frites au four

Duo de carottes jaunes et
oranges

Courgettes sautées 

Riz créole 

Salade verte

Boulgour

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré Local HVE 


Cantafrais

Tomme noire

Saint paulin BIO 

DESSERTS

Fruit frais BIO 

Crème dessert chocolat
BIO 

Compote de pommes HVE

Gâteau aux courgettes et
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)



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