

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi
mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Escalope de volaille à la
crème / Pané de blé

Gratin de choux fleurs et
pdt

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé BIO de
la ferme

DESSERTS

Fruit frais BIO

MARDI

Salade de pommes de
terre BIO thon ciboulette
tomates vinaigrette

Boulettes végétales sauce
tomate

Ratatouille BIO

Boullgour

Buchette de chevre

Liégeois vanille

JEUDI

Tomates nature

Jambon HVE à l'échalote /
Aiguillettes de blé

Coquillettes BIO

Poêlée paysanne

Emmental BIO

Smoothie pomme fraise

VENDREDI

Pastèque BIO

Dos de colin MSC au
beurre blanc /
Galette de quinoa

Pommes vapeur quartier

Courgettes sautées

Cantafrais

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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	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 / Nugget's de blé 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 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

Code à saisir : FUE33M

* 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 /
Omelette

Purée de brocolis

Sauté de volaille paëlla /
Dos de colin / Galette
Quinoa

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 *



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

Code à saisir : FUE33M

* 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  Coquillettes BIO  Poêlée campagnarde 	Cordon bleu de volaille sauce tomate / Croutillant fromage Haricots beurre Purée de pommes de terre	Couscous boulettes de soja  Semoule du couscous BIO Légumes couscous	Dos de colin MSC sauce citron / Galette de Quinoa Beignets de brocolis 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 *

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

Code à saisir : FUE33M

* 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  Lentilles BIO cuisinées  Courgettes sautées 	Crêpe au fromage Haricots verts BIO  Riz créole 	Cheeseburger / Fishburger / Cheeseburger végété Frites au four Salade verte	Gratiné de poisson au fromage / Croustillant fromage Duo de carottes jaunes et oranges Boullgour
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 *



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

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat