

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 /
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 : CVAL14

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

* Selon contrat


LUNDI


MARDI



JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre façon piémontaise
Salade de pommes de terre charcutière 


Carottes râpées nature BIO 
Radis beurre


Melon 
Tomates nature 

Taboulé BIO 
Coquillettes à la parisienne 

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
Crème dessert vanille

Fruit frais BIO 
Compote de pommes HVE

Compote de pommes HVE
Fruit frais 

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)



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 : CVAL14

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Carottes râpées nature

Crêpe au fromage

Gaspacho

Concombre bulgare



Emincé bicolore

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

Compote de pommes HVE

Cocktail de fruits

Churros au chocolat

Liégeois vanille

Crème dessert praliné



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 : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Brocolis à la parisienne



Œuf dur mayonnaise

Friand au fromage

Bâtonnets de carottes sauce cocktail

Terrine de légumes sauce cocktail

Melon BIO



Pomelos sucre

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



Compote de pommes HVE

Yaourt velouté aux fruits

Mousse citron

Compote pomme fraise

Fruit frais



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 : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre
tomates oeuf sauce tartare

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Tomates BIO nature



Salade vernoise

Quiche lorraine



Cake au saumon et citron

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

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



Lentilles BIO cuisinées



Courgettes sautées

Crêpe au fromage

Haricots verts BIO



Riz créole

Cheeseburger / Fishburger /
Cheesburger végé

Frites au four

Salade verte

Gratiné de poisson au
fromage /
Croustillant fromage

Duo de carottes jaunes et
oranges

Boulgour

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré Local HVE



Cantafrais

Tomme noire

Saint paulin BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Crème dessert chocolat BIO



Crème dessert vanille

Compote de pommes HVE

Fruit frais



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)



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 : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !