

**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](http://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](http://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](http://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](http://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



Cantafras

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !