











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Crêpe au fromage	Concombre bulgare BIO	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Palette de porc à la dijonnaise/ Rôti de dinde à la dijonnaise/ Galette de quinoa  Lentilles Gratin de choux fleurs	Boulettes de bœuf sauce marengo/ Dos de colin sauce provençale/ Pané de sarrasin Petits pois BIO  Pommes vapeur 	Hachis parmentier végétarien Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce crème Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Local HVE 	Tomme noire	Gouda BIO 	Camembert BIO 
DESSERTS	Fruit frais BIO 	Yaourt velouté aux fruits	Compote pomme vanille	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 *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette/
Salade de pommes de terre aux légumes

Tomates BIO nature



Betteraves BIO vinaigrette



Tarte au fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce tomate /
Rôti de dinde sauce tomate/
Dos de colin sauce tomate/
Galette de quinoa



Poêlée paysanne

Riz créole

Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour/
Steak végétal

Semoule BIO

Brocolis

Haché de veau marengo

Frites au four

Salade iceberg

Omelette nature

Haricots verts HVE

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Petit beurre biscuit

Emmental BIO

Fromage frais aux fruits BIO



Vache qui rit BIO



DESSERTS

Fromage blanc sucré

Compote de pommes banane

Fruit frais BIO



Gâteau au yaourt

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage

Concombres tomates et
maïs nature



Carottes râpées nature
BIO



Céleri BIO rémoulade



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Paupiette de veau
nature/
Galette végétale épinard
fromage

Ratatouille

Aiguillettes de blé panées

Pommes vapeur quartier
HVE

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



Purée de potiron

Dos de colin MSC sauce
crème

Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER

Cantafrais

Saint paulin

Mimolette

Coulommiers BIO



DESSERTS

Compote pomme fraise

Banane BIO



Cake orange

Yaourt sucré de la ferme
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 *

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