

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature BIO



Crêpe au fromage

Concombre bulgare BIO

Salade de pâtes vinaigrette et pesto

Salade de pommes de terre strasbourgeoise



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Palette de porc à la dijonnaise/
Rôti de dinde à la dijonnaise/
Galette de quinoa



Boulettes de bœuf sauce marengo/
Dos de colin sauce provençale/
Pané de sarrasin

Hachis parmentier végétarien

Dos de colin MSC sauce crème

Lentilles

Petits pois BIO



Salade iceberg

Duo de carottes et pommes de terre

Gratin de choux fleurs

Pommes vapeur

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



Ananas au sirop

Yaourt sucré

Fruit frais



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Salade de riz à la parisienne



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/
Omelette sauce tomate

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

Yaourt aromatisé

Compote de pommes
banane

Fruit frais



Fruit frais BIO



Compote pomme cassis

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

Cantafras

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)



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 : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !